KRC-140

INSTRUCTION MANUAL **English 1-14**
MANUEL D'INSTRUCTIONS Français 1-14
MANUAL DE INSTRUCCTIONES Español 1-14
BEDIENUNGSANLEITUNG Deutsch 1-14
MANUALE DI ISTRUZIONI Italiano 1-14

MICRO-COMPUTERIZED
MULTI FUNCION COOKER

MIROINFORMATISÉ
CUISEUR MULTIFONCTIONS

SISTEMA MICROELECTRÓNICO
COCEDOR MULTIFUNCIÓN

MIKROPROZESSORGESTEUERTER
MULTIFUNKTIONSKOCHER

MICROOMPUTERIZZATA
CUOCITORE MULTIFUNZIONE

FOR HOUSEHOLD ONLY - NOT INTENDED FOR COMMERCIAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

The important precautions described within this section must be followed carefully to prevent the possibiliy of fire, electrical shock, personal injuries and/or property damage:

1. Read all instructions.
2. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. To protect against risk of electrical shock, do not force any foreign objects, such as pins and wires, into any openings.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not clean the appliance with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the switch to its „OFF“ position then remove the plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.
16. Use only the appropriate Volt AC electrical current.
17. Always keep the power supply plug clean.
18. Plug the appliance into a single electrical outlet only.
19. Make sure that the power supply plug is firmly inserted all the way into the electrical outlet.
20. Do not attempt to plug in or unplug with wet hands.
21. Do not touch the steam vent.
22. Do not handle the power supply cord in a rough manner
23. Grasp only the plug when unplugging the power supply cord.
24. Do not shake the appliance by the handle.
25. Do not touch the metal part on the inside of the lid or inner lid during or immediately after operation.
26. Do no operate the appliance near flames or wet areas.
27. Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to head.
28. Do not touch the Lid Release button while carrying the appliance.
29. Do not use any Inner Pot other than provided.
30. Do not place the appliance near walls or furniture (within 12“/30cm).
31. Do not place the appliance in the locations where hot cooking oil may splash onto the appliance or where the appliance is exposed to direct sunlight.
32. Do not place a cloth or towels over the appliance during operation.
33. Remove all foreign substances before using appliances.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

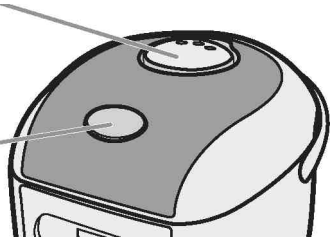
A. A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entagled in or tripping over a longer cord.
B. Extension cords are available and may be uses if care is exercised in their use.
C. If extension cord is used:
(1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
(2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

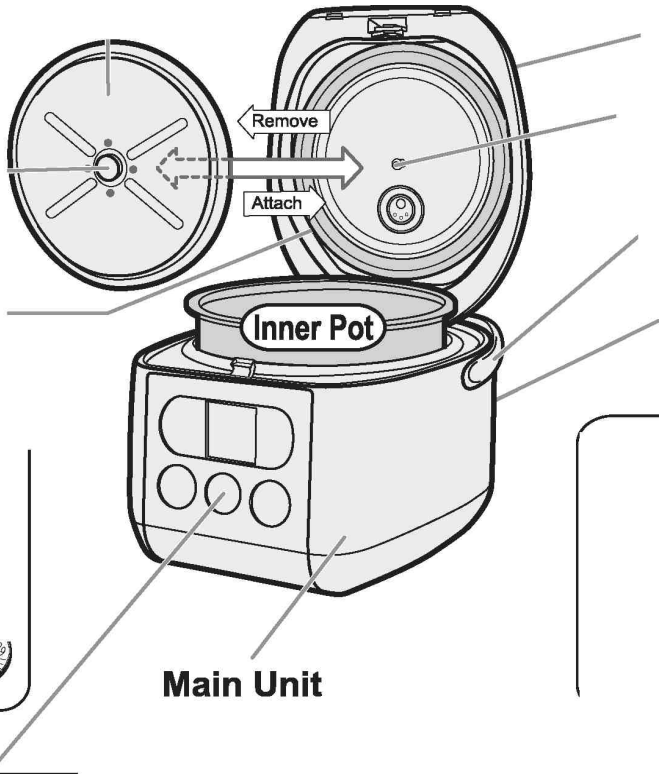
NAMES AND FUNCTION OF PARTS

STEAM VENT & LID RELAESE

Steam Vent
Attach the Steam Vent securely.
Do not touch the Steam Vent during or immediately after operation

Lid Release
Press the Lid Release to open The Outer Lid.

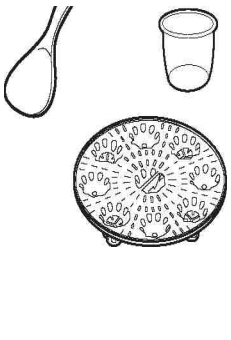


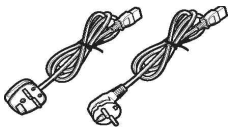


Outer Lid

Handle
Use for carrying the unit

ACCESSORIES
(one each)



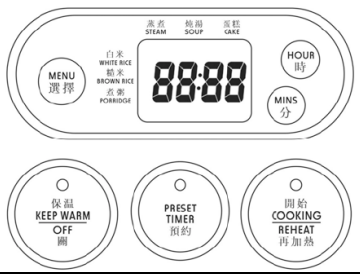


Power Supply Cord
(Detachable)

Main Unit

CONTROLL PANEL

KEEP WARM Lamp Lights when rice is being kept warm.	**Menu Button**(page 4)	**Display Panel** **HOUR/MINS** Button (Page.3)
KEEP WARM/OFF		**TIMER** Lamp **COOKING** Lamp
TIMER Button When pressed, the **TIMER** lamp will flash. If the **COOKING** button is pressed, the **TIMER** lamp will light and the timer will start.(page 6)		**COOKING** Button When pressed, the **COOKING** lamp will light, and cooking will start. (page 5)

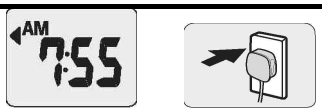


HOW TO SET THE CLOCK

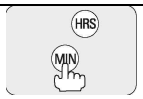
- The time shown on the appliance's clock has been preset to standard time.
- Set the clock according to the following procedure if the time becomes incorrect due to room temperature or other reason.
- The clock cannot be set while the timer is being used for cooking or warming
- The current operation can be canceled by pressing the **KEEP WARM/OFF** button.

Be sure to set the clock to the correct time because timed cooking will not function properly if the time is incorrect.
EXAMPLE: When the current time is 8:00 am, but the display shows 7:55 am.

1 **Plug in the power supply plug.**



2 **Press the HOUR or MINS button until the time display begins to flash.**
The time display will begin to flash.



3 **Press HOUR and MINS to set the correct time.**

- Press **HOUR**, to set „**8**". Press **MINS**, to set „**00**".
- Holding down the buttons will allow the display to fast forward.
- The clock display will stop flashing after 6 seconds.
- The time setting completes when the clock display stops flashing.

The Built-in Lithium Battery

- The appliance's internal lithium battery provides power to retain the time display and the timer setting, even when the power supply plug has been disconnected.
- The batter life expectancy is 4-5 years at a room temperature of 20° C. The battery may last longer when the appliance is plugged into the wall outlet because the battery power is not cosumed.
- When the battery begins reaching the end of its life, the display will appear weaker and the timer setting will not be maintained while the appliance is unplugged. When the battery weakens, the appliance can still be used as usual as long as it is plugged in.
- Contact your local dealer or one of the KeMar-recommended service companies (page 12) for battery replacement. Do not replace the battery yourself.
  The battery will be replaced with a new lithium battery for a charge. After replacement, be sure to reset the clock and timer.

Power Failure While the Unit is in Operation

(Information given in this section includes times during operation when the plug is pulled or a circuit breaker goes out.)

- If the power fails momentarily, the appliance will return to the same mode it was in prior to the failure.
- In the event of a longer power outage, the following will occur once power is restored:

During Timer Operation	During Cooking	While Rice is being Kept Warm
• The appliance will immediately begin cooking if the time has passed the cooking start time. • The rice may not be cooked by the exact time programmed in the timer	• Cooking will continue, however, the rice may not be cooked properly. • If a little cooking time remains, the appliance may switch to the **KEEP WARM** mode.	• The appliance will continue to keep the rice warm.

How To Cook Rice

1 Accurately measure the rice, then wash it.

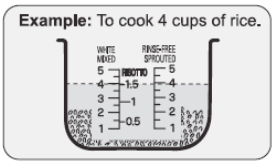
- Measure the rice using measuring cup provided. 1 cup equals 180 ml.
- The Inner Pot can be used to wash rice.

Correct Incorrect

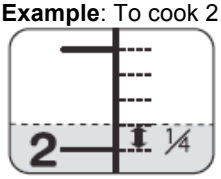
2 Add the correct amount of water and place the Inner Pot into main unit.

- Wash rice, and put the rice into the Inner Pot.
- Choose the level of water, based on the selected menu setting and the quantity of the rice being cooked.
- If the water level is incorrect, excess water may boil over.
- Adjust the water level according to your own preference. The water level may be adjusted by up to ¼ of a graduation level. If the amount of water is to great, it may boil over.
- Make sure that any rice grains or water droplets remaining on the outside of the Inner Pot or the inner wall of the main body are removed. Water remaining in these areas may cause noise during the cooking process.
- Gently turn the Inner Pot from side to side a few times to level the rice.

Example: To cook 4 cups of rice.

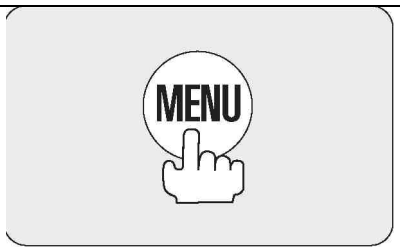


Example: To cook 2 cups of rice.



3 Plug in power supply cord and select MENU

- You cannot select a menu or cook rice until the power supply plug is plugged into the outlet.
- You cannot select a menu or cook rice while the **KEEP WARM** Lamp is on or flashing. Press **KEEP WARM/OFF** button to cancel **KEEP WARM** mode.
- Pressing the **MENU** button will move and change the menu as follows:
- Select **White** for cooking mixed, rinse-free, Sushi rice.
- Select **Brown** rice for sprouted brown rice and sweet rice.

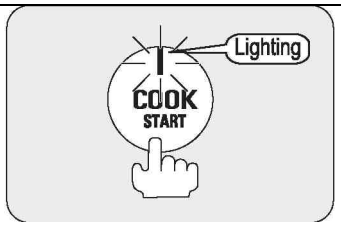


Approximate Rice Cooking Times (At room temperature 20°C and water temperature 18°C)

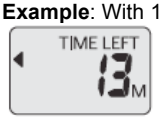
Menu	White Rice Sushi	Sprouted Brown Rice	Rinse Free Rice	Sweet Rice	Brown Rice	Risotto Porridge	Quick Rice	Mixed Rice
Capacity (cups)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Time Required (minutes)	36-45 min.	37-47 min.	36-46 min.	37-40 min.	1 h.15min -1h.17min	49-59 min.	26-33 min.	36-44 min.

4 Press COOKING buttton to cook.

- The **COOKING** lamp lights and begins cooking. The **DISPLAY PANEL** will show the current time.
- Do not press **COOKING** button without the Inner Pot properly placed in the main unit.
- Be aware that if the **COOKING** button is accidentally pressed without the Inner Pot, the heating element will temporarily become very hot.
- Make sure the **COOKING** lamp is on.
- If the **COOKING** lamp is not on, press the **KEEP WARM/OFF** button to cancel cooking. Press the **MENU** button to reselect the menu and press the **COOKING** button again.
- The remaining cooking time until rice is done will be displayed beginning from 13 minutes.

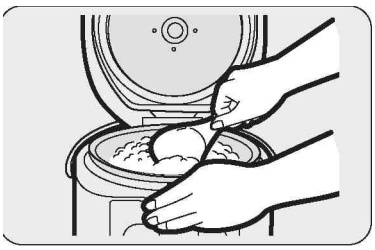


Example: With 13 minutes remaining time.



5 Stir the rice before serving. Cooked rice can be kept warm for up to 12 hours.

- Once the cooking is completed, the **COOKING** lamp goes off. Then the **KEEP WARM** lamp will light and the unit will automatically switch operation to keep the rice warm.
- The **DISPLAY PANEL** will show the elapsed warming time.
- Do not keep rice warm for more than 12 hours as rice may develop an odor, turn yellow, or dry out.
- Do not unplug the power cord in **KEEP WARM** mode.
- Risotto cannot be kept warm. When Risotto is cooked, the **KEEP WARM** lamp will flash. Do not keep Risotto warm, as it tends to become gluey.
- Do not use **KEEP WARM** for mixed rice, brown rice, sweet rice or sprouted brown rice as they may begin to deteriorate or develop an odor.
- Slight scorching may form on the bottom of the Inner Pot.
- Make sure to press **KEEP WARM/OFF** button and unplug the power cord after use.
- If this is not done, the unit will enter the **KEEP WARM** mode when it is plugged in next time.
- Do not reheat cold rice as this may cause the rice to develop an odor.



How to Cook Mixed/Sweet Rice

- Wash rice and soak it in the water before cooking.
- Mix all ingredients in a bowl.
- Excess ingredients may cause the rice to cook improperly.
- Use of seasonings may cause the rice to burn more easily.
- Up to 4 cups of mixed rice or sweet rice can be cooked.
- Fill up to the appropriate **WHITE/MIXED** or **SWEET** level with seasoned water. Then place mixed ingredients on top of rice,.
- Place the Inner Pot into the main unit.
- Select **WHITE RICE** from the menu, then begin cooking.
- After cooking rice mixed with other ingredients, as slight odor may remain.
- Wash the Inner Pot and Inner Lid thoroughly after each use.

Water Measurement Guidelines for Risotto

Quantity of Rice	Risotto Water Level	
	Regular	Soft
0.5 cup	Up to „0.5“ mark	Up to „1“ mark
1 cup	Up to „1“ mark	---
1.5 cup	Up to „1.5“ mark	---

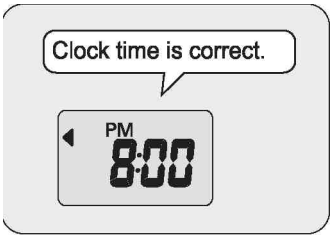
How to Cook Brown Rice

- Wash brown rice and soak it in the water for an hour.
- Brown rice can be cooked up to 4 cups.
- Fill the Inner Pot with water up to the appropriate **BROWN** level.
- Place the Inner Pot into the main unit.
- Select **BROWN** from the menu, then begin cooking.
- For more delicious results with brown rice, soak the rice in water for an hour or more before cooking.

HOW TO USE TIMER COOKING (Rice cooking completes at a specific time.)

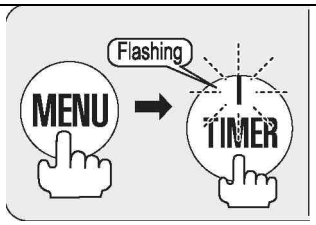
1 Check the current time.

- Set the timer after preparing the rice following steps (1)-(3) in the **How to Cook Rice** section.
- Check the current time. If the clock has not been set to the correct time, timer cooking may not work properly (page 3).
- The timer cannot be set if the **KEEP WARM** lamp is on or flashing. Press **KEEP WARM/OFF** button to turn off the lamp.



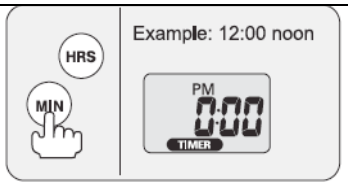
2 After selecting a MENU, press the TIMER button.

- The **TIMER** lamp will begin flashing and the timer setting will be shown on the **DISPLAY PANEL**.
- If the existing timer setting is correct, then proceed to the operation described in section 4. (page 4 for menu selection)



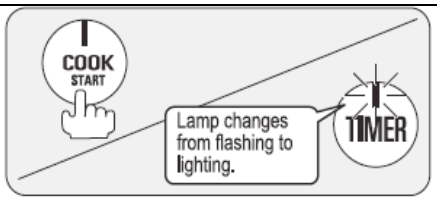
3 Press the HOUR and MINS buttons to set the time of completion.

- Press **HOUR** button to change the hour. The hours change in 1-hour increments. Press **MINS** button to change minutes. The minutes change in 10-minute increments.
- The timer can be fast-forwarded by holding down the **HOUR** or **MINS** buttons.



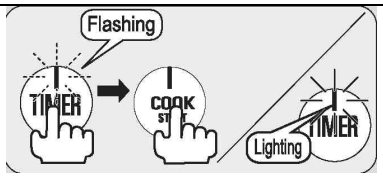
4 Press the COOK/START button.

- The **TIMER** lamp will change from flashing to lighting and the current time will be shown on the **DISPLAY PANEL**. This completes the timer setting.
- The **TIMER** lamp will go off when cooking starts and the **COOKING** lamp will light.



Once the timer has been set, timer cooking can be performed in two steps.

- Press **TIMER** button after reviewing the menu selection. Press **COOKING** button after reviewing the time setting.
- Previous timer settings are stored in memory.



After Timer Cooking Starts

If youwant to change the timer setting:
Press the **KEEP WARM/OFF** button, and then reset the timer following steps (2)-(4) described before.

If you want to check the current time:
The current time will be desplayed while holding **HOUR** and **MINS** buttons.

Timer Cooking

- Timer cooking should be set to begin within 12 hours. The rice may begin to deteriorate if the rice is left in the water for an extended time.
- Do not use timer cooking to prepare mixed rice, or sweet rice that contains other ingredients. These ingredients or seasonings may deteriorate or settle to the bottom and fail to cook properly.
- Rice may turn out soft when cooked using the timer

Setting Timer Timer must be set for the minimum times listed below. Otherwise, cooking will start immediately.

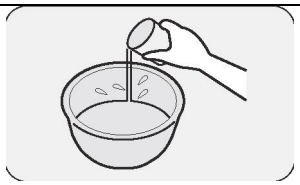
Menu	White, Sushi, Sprouted Brown	Brown Rice	Risotto/Porridge	Quick Rice
Time Required	1 hour and 10 minutes	1 hour and 40 minutes	1 hour and 10 minutes	1 hour

Steaming Food

Select the **STEAM** menu to steam food. The cooking times in Chart below are approximate and should be used as a guideline.

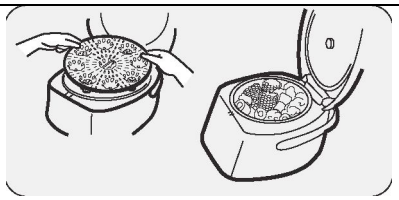
1 **Add approximately 1 and ½ Measuring Cups (300 ml) of water in the Inner Pot.**

- Use the provided Measuring Cup.
- Always add a minimum of one Measuring Cup (180 ml) of water.

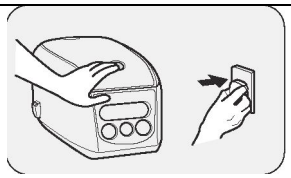


2 **Place the Inner Pot into the main unit. Place the Steamer Plate and food in the Inner Pot**

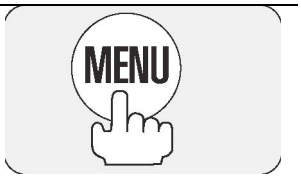
- Place the Inner Pot into the main unit.
- Place the Steamer Plate in the Inner Pot.
- Place the food on the Steamer Plate.



3 **Close the Outer Lid and plug in the power supply cord.**

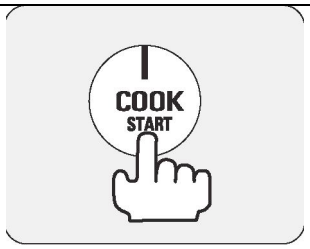


4 **Press MENU button to select Steam course.**



5 **Press COOKING button.**

- The **COOKING** lamp lights and begins steaming.
- Monitor the steaming time manualy.
- When water is completely evaporated, the **KEEP WARM** lamp will light and the unit will automatically turn to the **KEEP WARM** mode.
- Check and stir the food occasionally by opening the Outer Lid.
- Continue steaming until food is done.
- When the food is done, press **KEEP WARM/OFF** button to cancel steaming.
- Some experimentation may be needed to determine exact cooking times based on personal preferences for cooked food tenderness or firmness. Press **KEEP WARM/OFF** button and unplug the power supply cord after use.



Food Steaming Chart

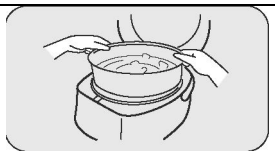
Food	Preparation	Quantity	Approx.Steaming Time
Artichokes	Cut into half	2-4	25-30 min.
Asparagus	Whole, stems trimmed	450 g	10-15 min.
Broccoli	Spears	200 g	10-15 min.
Beets	Peeled, cut into ¼ slices	450 g	15-20 min.
Carrots	Cut, peeled	450 g	15-20 min.
Cauliflower	Spears	450 g	20-25 min.
Corn on the Cob	Husked, halved	2 med. Ears	15-20 min.
Green Beans	Whole, trimmed	350 g	10-15 min.
Red Potatoes	Cut into half	450 g	25-30 min.
Snow Peas	Whole, trimmed	200 g	15-20 min.
Spinach	Leaves	200 g	8-10 min.
Sweet Potatoes or Yams	Cut into ½ pieces	450 g	20-25 min.
Zucchini	Cut into ¼ rounds	450 g	10-15 min.
Eggs	Soft yolk (similar consistany to soft-boiled)	8	15 min.
	Hard yolk (similar consistancy to hard-boiled)	8	23 min.

STEWING/MAKING SOUP

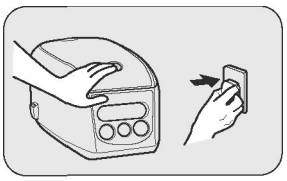
To make a stew or soup, select **Soup** menu. You can set the cooking time from 1 hour to 8 hours in increments of 30 minutes.

1 **Put the ingredients and seasonings into the Inner Pot. Place it into the main unit**

- Do not add ingredients above the maximum **Soup** water level line. Doing so may cause water to overflow or the food may not be cooked properly.

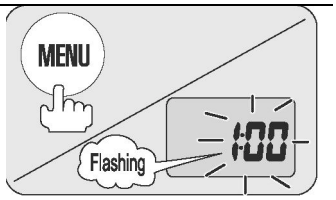


2 **Close the Outer Lid and plug in the power supply cord.**



3 **Press the MENU button to select Soup course.**

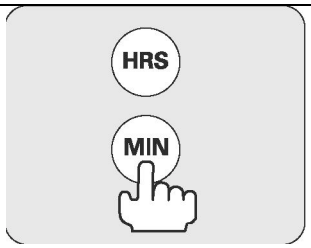
- „1:00“ (1 hour 00 minutes) is displayed in the **DISPLAY PANEL** as the initial cooking time.



4 **Press the HOUR and MINS buttons to set the cooking time.**

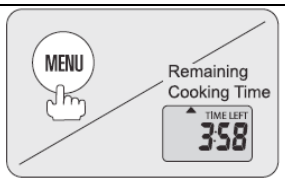
- You can set the cooking time from 1 hour to 8 hours in increments of 30 minutes.
- Each time **HOUR** button is pressed, the hour changes from 1:00 ► 2:00 ►3:00►…8:00►1:00 in 1-hour increments. Each time **MINS** button is pressed, the minutes alternate from :00►:30►:00 30-minute increments.

Example: To set cooking time for 3 hours and 30 minutes. Press **HOUR** button to set 3 hours, and then press **MINS** button to set 30 minutes.



5 **Press COOKING button to cook.**

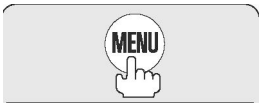
- The **COOKING** lamp lights and cooking begins immediately.
- The **DISPLAY PANEL** will display the remaining cooking time.
- When the time set is reached, the unit will automatically turn to the **KEEP WARM** mode.
- Timer cooking cannot be used for **Soup** cooking.
- **Soup** course does not include steaming time after cooking.
- Press **KEEP WARM/OFF** button and unplug the power supply cord after use.



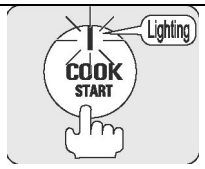
HOW TO BAKE CAKE

1 Press the **MENU** button until the menu shows **CAKE** on the LCD screen.

2 Select **CAKE** from the menu. The default setting time for baking cake is 45 minutes and adjustable down to 15 minutes.



3 Press **COOKING** button for 2 seconds. The cooker will proceed to bake cake automatically until cake is well baked.



4 When cooking is done, remove from cooker and serve in suitable container.

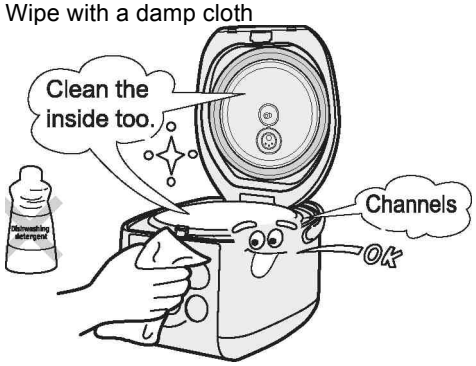
CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the power supply cord from the electric outlet and allow the unit to cool off completely prior to cleaning.

When cleaning the unit, do not use cleaning powder, scrub brush, benzene or thinner.

Main Body and Outer Lid

Wipe with a damp cloth



Make sure to wipe thoroughly any channels where moisture tends to accumulate.

Inner Pot and Inner Lid

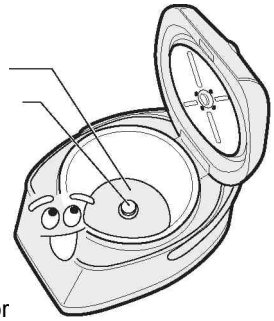
Wash with dishwashing detergent and soft sponge after each use.

- Take care not to dent or damage the Inner Pot or Inner Lid.
- Do not wash rice using hard objects, such as metal whisks.
- Use provided rice Scoop for serving rice.
- Do not wash hard objects, such as spoons or rice bowls within the Inner Pot.
- Do not use vinegar in the Inner Pot.
- Some discoloration of the Inner Pot may occor through normal use. This discoloration is completely safe and poses no health hazard.

Heating Element and Temperature Sensor

If rice grains or other dirt becomes stuck to the heating element, gently polish with fine sandpaper or Brillo pad and then wipe with a damp sponge.

Heating Element

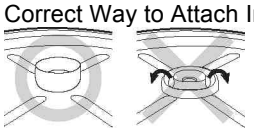


Temperature Sensor

How to Attach Steam Vent Cap

Turn the Lower Steam Vent Cap clockwise.
Make sure the Steam Vent Seal is placed properly in the Upper Steam Vent Cap.

Correct Way to Attach Inner Lid Seal



SPECIFICATIONS

Model No.	KRC-140
Power Source	230 V 50/60 Hz
Power Consuption (Cooking) (Keep Warm)	790 W 22,1 Wh
Dimension	300 mm (W) x 320 mm (D) x 260 mm (H)
Weight (Approx.)	3,5 kg
Timer	12-Hour Digital
Accessories	Power Cord, Rice Scoop, Soup Ladle, Measuring Cup, Steamer Tray
Cord Lenght	Approx. 0,95 m

TROUBLESHOOTING Check the following before requesting service.

Symptom	Possible Cause	Reference Page
Rice does not cook.	Is the **COOKING** button pressed while the unit is in **KEEP WARM** mode?	4, 5, 6
	Is power supply cord plugged in properly or has any power failure occurred?	3
Rice is hard or undercooked.	Is the water quantity correct?	4
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor or heating element?	1, 4, 9
	Is the rice stirred thoroughly after cooking?	5
	Is the correct menu selected?	4, 6
	Is power supply cord plugged in properly or has any power failure occured?	3
	Is the Inner Lid attached properly?	4
	Are there any foreign objects between the Inner Pot and Inner Lid, or between the Inner Pot and Outer Lid seal?	4
Rice is soft or sticky.	Is the water quantity correct?	1, 4, 9
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inne Pot, sensor, or heating elements?	5
	Is the rice stirred thoroughly after cooking?	4, 6
	Is the correct menu selected?	4
Rice is scorched.	It the water quantity correct?	1, 4, 9
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor or heating element?	5
	Is the correct menu selected?	4
	Is rice washed thoroughly before cooking?	4
Rice cooking takes too long.	Is the water quantity correct?	4
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor, or heating element?	1, 4, 9
	Is the correct menu selected?	4, 6
	Is power supply cord plugged in properly or has any power failure occurred?	3
While using the **KEEP WARM** function, the rice becomes hard, discolored or develops an odor.	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor or heating element?	5
	Is the rice stirred thoroughly after cooking?	4, 6
	Is rice washed thoroughly before cooking?	4
	Is power supply cord plugged in properly or has any power failure occurred?	3
	Was the rice kept warm over 12 hours?	5
	Is the Inner Lid attached properly?	4
	Is the cold rice kept warm or cold rice added?	5
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor, or heating element?	4
The display on the **DISPLAY PANEL** is weak and cannot be read.	Can you still not read the display even after plugging the appliance into an electrical outlet? If so, we recommend that you replace the lithium battery.	3
Water boils over during cooking.	Is the water quantity correct?	4
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor or heating element?	1, 4, 9
	Is the correct menu selected?	4, 6
	Is rice washed thoroughly before cooking?	4
	Is the Inner Lid attached properly?	4
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor, or heating element?	4
Steam comes out from around the outer Lid.	Is the water quantity correct?	4
	Is the correct menu selected?	4, 6
	Is the Inner Lid attached properly?	4
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor, or heating element?	4
Rice cooking does not complete at the preset time.	Is the water quantity correct?	4
	Are there any foreign objects sticking to the outer Inner Pot, sensor or heating element?	1, 4, 9
	Is the correct menu selected?	4, 6
	Is power supply cord plugged in properly or has any power failure occurred?	3
	Is the timer set properly?	6
The control buttons won't work.	Is power supply cord plugged in properly or has any power failure occurred?	3
There is noise during cooking.	The clicking sound is caused by the unit adjusting power usage. I tis not a malfunction	4
	Water droplets remaining on the outside of the Inner Pot or the inner wall of the main body may cause noise during cooking. It is not a malfunction.	4

SERVICE

This model in the KeMar range of Rice Cooker is recommended for **DOMESTIC USE ONLY**. Its use in a commercial capacity will render this guarantee inoperative.
To obtain service, you are advised to contact either the dealer from whom the Rice Cooker was purchased. Should this not be possible, please find your nearest dealer agent on internet at www.kemar.de and follow the link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Department
Rohlfsstr.5
D-81929 Munich / Germany
Telephone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Your KeMar product is designed and manufactured with high quality materials and components which ca be recycled and reused.
This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end-of-life, should be disposed of separately from your household waste.
Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recyling centre.
In the European Union there are separate collection systems for used electrical and electronic products.
Please help us to conserve the environment we live in!

CAUTION

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Seller's Guarantee - Terms of Guarantee

Dear customer,

Our products are subject to strict quality control.
If, however, a multifunctional cooker/ rice cooker purchased from us does not function properly, we deeply regret this and ask you to contact Customer Service given below. We will be happy to help you by phone via the service hotline mentioned above.
In addition to the legal warranty, we grant a guarantee on all multifunctional cookers/ rice cookers purchased from us, according to the provisions mentioned below.

This represents no limitation of your legal rights.

1) The guarantee period is one year from date of purchase. The guarantee is valid within the European Union and Switzerland.

2) During the guarantee period, devices showing defects due to material or manufacturing defaults will be repaired or replaced at our choice.
Exchanged devices or parts of devices shall become our property. Neither shall guarantee services prolong the guarantee period nor put a new guarantee into effect.

3) Guarantee claims have to be asserted immediately after becoming aware of the defect, within the guarantee period.

4) In order to assert claims under the guarantee, the following steps are necessary:
Please contact Customer Service by email, fax or phone, so that we can email you a franked shipping label in a pdf file. Use this shipping label to send the faulty device, free of postage, to the given service address, enclosing the guarantee card below as well as your original proof of purchase. If the defect is covered by our guarantee services, you will receive back a repaired or a new device. The return shipment costs will be paid by us.

5) Claims under the guarantee are excluded in cases of damage due to:
- Abusive or incorrect use
- Environmental exposure (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to follow the safety precautions applicable to the device
- Failure to follow the instruction manual
- Use of force (e. g. strike, kick, drop)
- Interference by a service address not authorized by us
- Arbitrary attempts at repair
- Shipment in packaging which is not transport-proof

6) We also offer you to repair defects or damages to the device, which are not (or no longer) covered by the guarantee, against reimbursement of costs. Please contact Customer Support for an individual offer.
In this case, shipping costs are at your charge.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
Email: service@kemar.de

GUARANTEE CARD

In the case of a guarantee claim, please contact Customer Service mentioned here. Detach this card, complete it clearly and legibly and send it back, together with the faulty device and the original proof of purchase, to the following service address:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
Email: service@kemar.de

Device/ Item Name:

Date of Purchase:_____ (Proof of Purchase included)

Description of the defect:

Name:_____

Street:_____ Postal Code/ Place_____

Phone:_____ Fax:_____

Date:_____ Signature:_____

KeMar
www.kemar.de

KRC-140

INSTRUCTION MANUAL English 1-14
MANUEL D'INSTRUCTIONS **Français 1-14**
MANUAL DE INSTRUCCTIONES Español 1-14
BEDIENUNGSANLEITUNG Deutsch 1-14
MANUALE DI ISTRUZIONI Italiano 1-14

MICRO-COMPUTERIZED
MULTI FUNCION COOKER

MIROINFORMATISÉ
CUISEUR MULTIFONCTIONS

SISTEMA MICROELECTRÓNICO
COCEDOR MULTIFUNCIÓN

MIKROPROZESSORGESTEUERTER
MULTIFUNKTIONSKOCHER

MICROOMPUTERIZZATA
CUOCITORE MULTIFUNZIONE

FOR HOUSEHOLD ONLY - NOT INTENDED FOR COMMERCIAL

POINTS IMPORTANTS DE SECURITE

Les précaution importantes décrites dans cette section doivent être suivies avec précaution pour éviter tout risque d´incendie, d´électrocution, de blessures sur personne et/ou d`endommager l´appareil:

34. Lire toutes les instructions.
35. Ne pas toucher les sur CHAUDES. Utiliser les poignées ou boutons.
36. Pour éviter le risque d´incendie, d´électrocution et ou de blessures, ne pas immerger le cordon, les prises ou les appareils dans l´eau ou autre liquide.
37. Une supervision proche est nécessaire lorsqu´un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
38. Débrancher l´appareil de la prise murale lorsqu´il n´est pas utilisé ou pour le nettoyer. Le laisser refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
39. Ne jamais faire fonctionner un appareil avec un cordon endommagé ni le brancher lorsqu´il est en panne ou a été endommagé de quelconque manière. Pour toute vérification, réparation ou réglage, porter l´appareil à un service après-vente autorisé.
40. Pour éviter tout risque d´électrocution, ne pas insérer d´objets étrangers, tel que des princes ou des fils, dans les fentes.
41. L´utilisation d´accessoires non recommandés par le fabriquant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
42. Ne pas utiliser à l´extérieur.
43. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d´une table ou d´un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
44. Ne pas placer l´appareil sur ou à proximité du feu d´une gazinière à gaz ou électrique chaude.
45. Il faut faire très attention en déplaçant un récipient contenant de l´huile chaude ou tout autre liquide.
46. Ne pas nettoyer l´appareil avec des produits de nettoyage, des grattoirs métalliques ou tout autre matériau abrasif.
47. Brancher d´abord la fiche à l´appareil, ensuite à la prise murale. Pour débrancher, tourner l´interrupteur sur la position << off >>, puis retirer la fiche de la prise murale.
48. Ne pas utiliser l´appareil pour un autre usage qu´auquel il est destiné. Cet appareil est conçu pour l´utilisation domestique uniquement.
49. Utiliser uniquement le voltage CA approprié.
50. Garder la fiche électrique toujours propre.
51. Brancher l´appareil sur une prise électrique unique.
52. Faire très attention à ce que la fiche électrique soit bien branchée dans la prise murale.
53. Ne pas brancher ni débrancher la prise avec les mains mouillées.
54. Ne pas toucher l´évent à vapeur.
55. Ne pas manipuler brutalement le cordon d´alimentation.
56. Débrancher en tirant par la fiche et non par le cordon.
57. Ne pas secouer l´appareil par la poignée.
58. Ne pas toucher la partie métallique à l´intérieur du couvercle ou le couvercle intérieur pendant ou juste après l´utilisation.
59. Ne pas utiliser l´appareil à proximité de flammes ou d´endroits mouillées.
60. Ne pas utiliser l´appareil sur une surface instable ou toute autre surface non résistante à la chaleur.
61. Ne pas toucher le bouton d´ouverture lors du transport de l´appareil.
62. Ne pas utiliser de récipient intérieur autre que celui fourni.
63. Ne pas placer l´appareil à proximité des murs ou des meubles (à 12“/30cm).
64. Ne pas placer l´appareil dans un endroit où il est exposé aux éclats d´huile de friture ou aux rayons directs du soleil.
65. Ne pas couvrir l´appareil avec un torchon ou une serviette pendant l´utilisation.
66. Retirer tout objet étranger avant d´utiliser l´appareil.

INSTRUCTIONS SUR LE SET DE CORDON SPÉCIAL

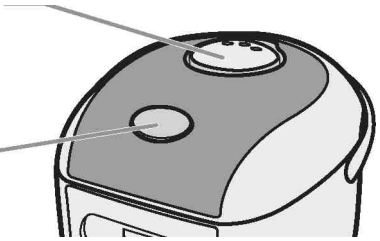
A. Un cordon d´alimentation court est fourni pour réduire les risques d´enchevêtrement et de trébucher dedans comme avec un cordon long.
B. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution.
C. Si la rallonge est utilisée :
(1) La puissance nominale marquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de l´appareil.
(2) La rallonge ne doit pas passer ou être placée au dessus du four et être à portée des enfants où ils peuvent la tirer ou trébucher dessus.

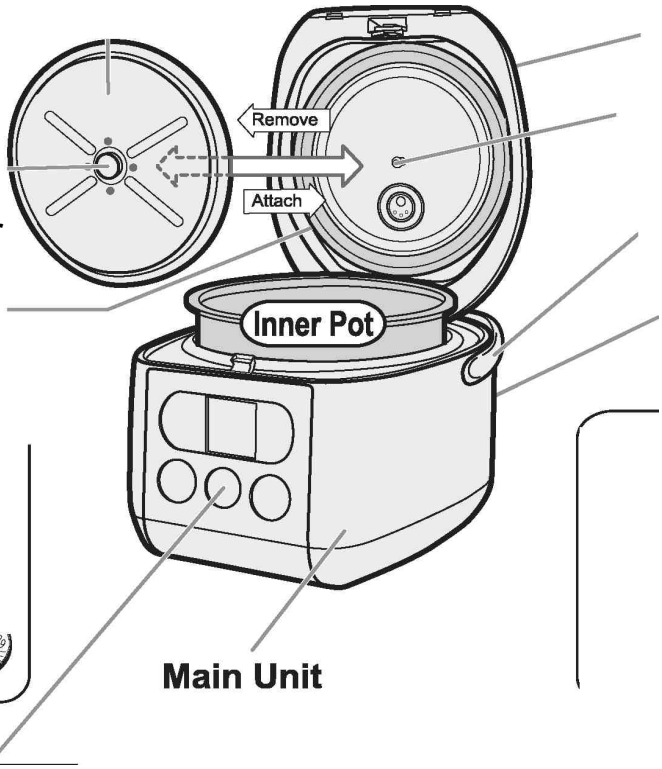
NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCESN

EVENT À VAPEUR ET BOUTON D´OUVERTURE

Event à vapeur
Fixer ferment l´évent à vapeur. Ne pas toucher l´évent à vapeur pendant ou juste après l´utilisation du cuiseur.

Bouton d´ouverture
Appuyer sur le bouton d´ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.



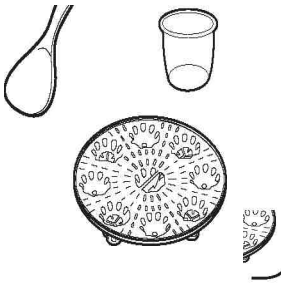


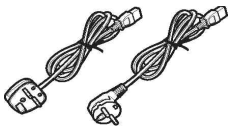
Couvercle extérieur

Poignée
Utilisier pour transporter l´appareil.

Scellement du couvercle extérieur

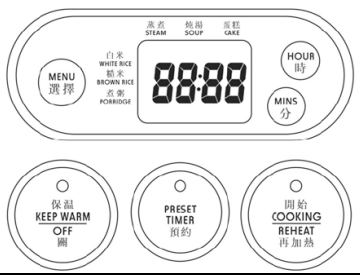
ACCESSOIRES
(un de chaque)





Cordon d´alimentation
(détachable)

PANNEAU DE COMMANDE

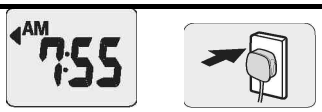
Témoin KEEP WARM. S´allume lorsque le riz est gardé au chaud.	**Bouton MENU** (page 4)	**PANNEAU D´AFFICHAGE** **Bouton HOUR/MINS** (page 3)
Bouton KEEP WARM/OFF		**Témoin TIMER** **Témoin COOK**
Bouton TIMER Lorsqu´il est appuyé, le témoin **TIMER** clignote. Si le bouton **COOK/START** est appuyé, le témoin **TIMER** s´allume et la minuterie démarre. (page 6)		**Bouton COOKING** Lorsqu´il est appuyé, le témoin **COOKING** s´allume et la cuisson démarre. (page 5)

RÉGLAGE DE L´HORLOGE

- L´heure indiquée sur l´horloge de l´appareil a été préréglée sur l´heure standard.
- Régler l´horloge selon la procédure suivante si l´heure est déréglée à cause de la température de la pièce ou autre.
- L´horloge ne peut être réglée si la minuterie est en cours d´utilisation pour la cuisson ou la chauffe.
- L´opération en cours peut être annulée en appuyant sur le bouton **KEEP WARM/OFF**.
- Régler l´horloge sur l´heure juste car la cuisson programmée ne fonctionnera pas correctement si l´heure n´est pas correcte.

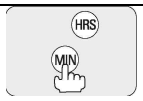
EXAMPLE: Si l´heure actuelle est 8:00 h mais l´affichage indique 7:55 h.

1 **Brancher la prise électrique.**



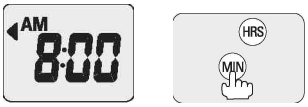
2 **Appuyer sur le bouton HOUR ou MINS jusqu´à ce que l´affichage d´heure clignote.**

- L´affichage de l´heure commence à clignoter.



3 **Appuyer sur HOUR et MINS pour régler l´heure correcte.**

- Appuyer sur **HOUR** pour régler << **8** >>. Appuyer sur **MINS** pour régler << **00** >>.
- Maintenir appuyés les boutons pour avancer rapidement l´affichage.
- L´affichage de l´heure s´arrête de clignoter après 6 secondes.
- Le réglage de l´heure est terminé lorsque l´affichage de l´horloge s´arrête de clignoter.



Batterie au lithium incorporée

- La batterie au lithium interne de l´appareil fournit de l´énergie pour garder l´affichage de l´heure et le réglage de la minuterie même lorsque la prise électrique n´est pas branchée.
- La durée de vie de la batterie est prévue de 4-5 ans à une température ambiante de 20°C. La durée de vie de la batterie peut être plus longue lorsque l´appareil reste branché à la prise murale car la puissance de la batterie interne n´est pas consommée.
- Lorsque la batterie arrive en fin de vie, l´affichage apparaît plus faible et le réglage de la minuterie n´est pas conservé lorsque l´appareil est débranché de la prise murale. Lorsque la batterie s´affaiblit, l´appareil peut être utilisé comme d´habitude tant qu´il reste branché.
- Contacter votre revendeur local ou l´un des service après-vente recommandés par KeMar (page 12) pour remplacer la batterie. Ne pas remplacer la batterie soi-même.
  La batterie sera remplacée par une batterie au lithium neuve moyennant un coût. Après le remplacement, réinitialiser l´horloge et la minuterie.

Coupure électrique lorsque l´appareil est en cours d´utilisation

(Les informations données dans cette section sont aussi valables pour le retrait de la prise ou pour un court-circuit.)

- Si l´électricité est coupée momentanément, l´appareil revient sur le même mode d´avant la coupure.
- Si la coupure de courant est longue, il peut se produire ce qui suit :

Pendant l´utilisation de la minuterie	**Pendant la cuisson**	**Pendant que le riz est gardé au chaude**
• La cuisson commence immédiatement si l´heure préréglée de démarrage de cuisson est dépassée. • Le riz risque de ne pas cuire la durée exacte programmée avec la minuterie.	• La cuisson continue mais le riz risque de ne pas cuire correctement. • Si la durée de cuisson restante est courte, l´appareil peut passer en mode **KEEP WARM**.	• L´appareil continue à garder le riz au chaud.

CUISSON DU RIZ

1 Mesurer la quantité de riz et le laver.

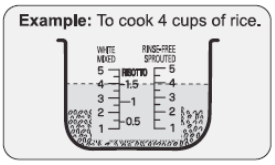
- Mesurer le riz en utilisant le verre doseur fourni. 1 verre doseur est égal à 180 ml.
- Le récipient intérieur peut être utilisé pour laver le riz.

Correct Non correct

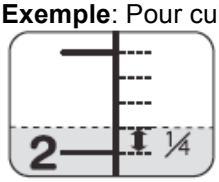
2 Ajouter la quantité adéquate d´eau et placer le récipient intérieur dans l´appareil.

- Laver le riz et le mettre dans le récipient intérieur.
- Choisir le niveau d´eau en fonction du réglage du menu sélectionné et la quantité de riz en cours de cuisson.
- Si le niveau d´eau n´est pas correct, l´excès d´eau risque de bouillir et déborder.
- Régler le niveau d´eau en fonction de votre préférence. Le niveau d´eau peut être réglé jusqu´à un niveau de graduation. Si la quantité d´eau est trop grande, elle risque de bouillir et déborder.
- S´assurer de retirer les grains de riz ou gouttelettes d´eau sur la paroi extérieure du récipient intérieur ou sur la paroi de l´appareil. L´eau qui reste collée sur ces parois provoque du bruit lors de la cuisson.
- Secouer doucement le récipient intérieur pour égaliser le niveau de riz.

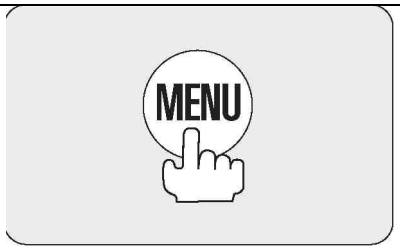
Exemple: Pour cuire 4 verres de riz.



Exemple: Pour cuire 2 verres de riz.



3 Brancher le cordon d´alimentation et sélectionner MENU.



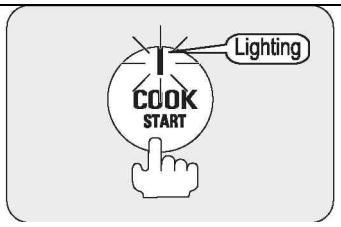
- Vous ne pouvez pas sélectionner un menu ou cuire du riz tant que la prise n´est pas branchée.
- Vous ne pouvez pas sélectionner un menu ou cuire du riz si le témoin **KEEP WARM** est allumé ou clignote. Appuyer sur le bouton **KEEP WARM/OFF** pour annuler le mode **KEEP WARM**.
- Appuyer sur le bouton **MENU** pour déplacer le repère et changer le menu comme suit:
- Sélectionner **WHITE RICE** pour cuire du riz mixte, sans rinçage complet ou sucré.
- Sélectionner **BROWN RICE** pour cuire riz brun et riz sucré.

Durées approximatives de cuisson de riz (A température ambiante de 20°C et température d´eau de 18°C)

Menu	Riz blanc Sushi	Riz brun complet	Riz sans rinçage	Riz sucré	Riz brun	Risotto Porridge	Riz rapide	Riz mixte
Capacité (tasses)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Temps requis (minutes)	36-45 min.	37-47 min.	36-46 min.	37-40 min.	1 h.15min -1h.17min	49-59 min.	26-33 min.	36-44 min.

4 Appuyer sur le bouton COOKING pour la cuisson.

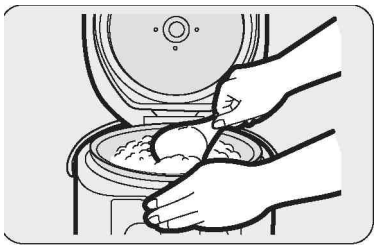
- Le témoin **COOKING** s´allume et commence la cuisson. Le **PANNEAU D´AFFICHAGE** montre l´heure actuelle.
- Ne pas appuyer sur le bouton **COOKING** sans avoir le récipient intérieur correctement placé dans l´appareil.
- Noter que si le bouton **COOKING** est appuyé accidentellement sans le récipient intérieur en place, l´élément de chauffe devient momentanément chaud.
- Vérifier que le témoin **COOKING** est allumé.
- Si le témoin **COOKING** n´est pas allumé, appuyer sur le bouton **MENU** pour sélectionner de nouveau le menu et appuyer de nouveau sur le bouton **COOKING.**
- La durée de cuisson restante s´affiche à partir de 13 minutes.



Exemple: Avec 13 minutes de durée restante.

5 Mélanger le riz avant de le servir. Le riz cuit peut être gardé au chaud jusqu´à 12 heures.

- Une fois la cuisson terminée, le témoin **COOKING** s´éteint. Le témoin **KEEP WARM** s´allume ensuite et l´appareil passe automatiquement dans ce mode pour garder le riz chaud.
- Le **PANNEAU D´AFFICHAGE** montre la durée d´avertissement écoulée.
- Ne pas garder le riz au chaud plus de 12 heures car il risque de sentir, de jaunir ou de sécher.
- Ne pas débrancher le cordon d´alimentation en mode **KEEP WARM.**
- Le risotto ne peut pas être gardé au chaud. Lorsque le risotto est cuit, le témoin **KEEP WARM** clignote. Ne pas garder le risotto au chaud car il devient gluant.
- Ne pas utiliser **KEEP WARM** pour le riz mixte, le riz brun, le riz sucré ou le riz complet car ils risquent de s´abîmer ou de sentir.
- Un roussissement léger peut se former au fond dur récipient intérieur.
- S´assurer d´appuyer sur le bouton **KEEP WARM/OFF** et de débrancher le cordon d´alimentation après utilisation.
- Si cela n´est pas fait, l´appareil se met en mode **KEEP WARM** dés qu´il est branché la fois suivante.
- Ne pas réchauffer du riz froid car il risque de développer une odeur.



Cuisson du riz mixte/sucré

- Laver le riz et le tremper dans l´eau avant de le cuire.
- Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
- Trop d´ingrédients risquent d´empêcher le riz de cuire correctement.
- L´utilisation d´assaisonnement risque de faire brûler plus facilement le riz.
- Il est possible de cuire 4 verres de riz mixte ou sucré.
- Remplir le niveau **WHITE/MIXED** ou **SWEET** approprié avec de l´eau ou de l´eau assaisonnée. Placer, ensuite, les ingrédients mélangés sur le riz.
- Placer le récipient intérieur dans l´appareil.
- Sélectionner **WHITE RICE** dans le menu et commencer la cuisson.
- Après avoir cuit du riz mélangé à autres ingrédients, une légère odeur peut rester.
- Laver entièrement le récipient et le couvercle intérieurs après chaque utilisation.

Conseils sur la quantité d´eau pour le risotto

Quantité de riz	Niveau d´eau pour le **Risotto**	
	normal	mou
0,5 tasse	Au repère << 0.5 >>	Au repère << 1 >>
1 tasse	Au repère << 1 >>	---
1,5 tasse	Au repère << 1.5 >>	---

Cuisson du riz brun

- Laver le riz brun et le tremper dans l´eau pendant une heure.
- Il est possible de cuire 4 verres de riz brun.
- Remplissez le récipient intérieur d´eau jusqu´à niveau **BROWN** approprié.
- Placer le récipient intérieur dans l´appareil.
- Sélectionner **BROWN RICE** dans le menu et commencer la cuisson.
- Pour avoir un goût encore plus délicieux, tremper le riz dans l´eau pendant une heure ou plus avant de le cuire.

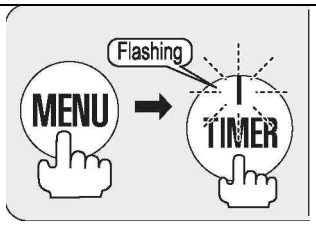
CUISSON DU RIZ AVEC MINUTERIE (La cuisson du riz se termine à une heure spécifique.)

1 Vérifier l´heure actuelle.

- Régler la minuterie après avoir préparé le riz selon les étapes (1)-(3) dans la section **Cuisson du riz**.
- Vérifier l´heure actuelle. Si l´horloge n´a pas été réglée sur l´heure correcte, la cuisson avec minuterie risque de ne pas se faire correctement. (page 3)
- La minuterie ne peut pas être réglée si le témoin **KEEP WARM** est allumé ou clignote.
- Appuyer sur le bouton **KEEP WARM /OFF** pour éteindre le témoin.

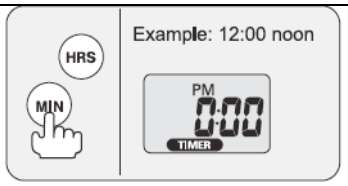
2 Après avoir sélectionné un MENU, appuyer sur le bouton TIMER.

- Le témoin **TIMER** commence à clignoter et le réglage de minuterie est affiché sur le **PANNEAU D´AFFICHAGE**.
- Si le réglage de minuterie existant est correct, passer à l´opération décrite dans la section 4.
- Page 4 pour la sélection de menu.



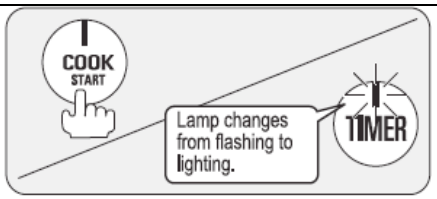
3 Appuyer sur les boutons HOUR et MINS pour régler l´heure de fin.

- Appuyer sur le bouton **HOUR** pour changer l´heure. Les heures changent heure par heure. Appuyer sur le bouton **MINS** pour changer les minutes. Les minutes changent par paliers de 10 minutes.
- La minuterie peut être avancée rapidement en maintenant appuyés les boutons **HOUR** ou **MINS**.



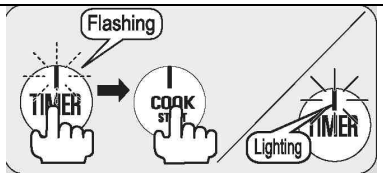
4 Appuyer sur le bouton COOKING.

- Le témoin TIMER passe du clignotement à être allumé et l´heure actuelle s´affiche sur le **PANNEAU D´AFFICHAGE**. Ceci termine le réglage de minuterie.
- Le témoin **COOKING** s´allume.



Une fois la minuterie réglée, la cuisson avec minuterie peut être effectuée en deux étapes.

- Appuyer sur le bouton **TIMER** après avoir vérifié la sélection de menu. Appuyer sur le bouton **COOKING** après avoir vérifié le réglage horaire.
- Les réglages de minuterie précédents sont enregistrés en mémoire.



Après le démarrage de la cuisson avec minuterie	Cuisson avec minuterie
Pour changer le réglage de minuterie: Appuyer sur le bouton **KEEP WARM/OFF** et réinitialiser la minuterie en suivant les étapes (2)-(4) décrites auparavant. **Pour vérifier l´heure actuelle:** L´heure actuelle est affichée en maintenant les boutons **HOUR** et **MINS** appuyés.	• La cuisson avec minuterie doit être réglée dans les 12 heures. Le riz risque de s´abîmer s´il est laissé longtemps dans l´eau. • Ne pas utiliser la cuisson avec minuterie pour préparer le riz mixte ou sucré qui comprend des ingrédients ajoutés. Ces ingrédients ou assaisonnements peuvent s´abîmer ou se déposer au fond et ne pas cuire correctement. • Le riz risque d´être mou s´il est cuit en utilisant la minuterie.

Réglage de la minuterie La minuterie doit être réglée sur les durées minimales suivantes. Sinon, la cuisson démarre immédiatement.

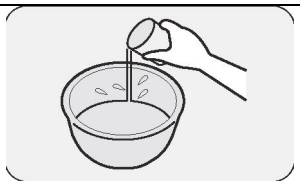
Menu	Blanc, sushi, brun complet	Riz brun	Risotto/Porridge	Riz rapide
Temps requis	1 heure et 10 minutes	1 heure et 40 minutes	1 heure et 10 minutes	1 heure

CUISSON À LA VAPEUR

Sélectionner le menu **STEAM** pour cuire à la vapeur. Les durées de cuisson du tableau ci-dessous sont approximatives et doivent être utilisées à titre indicatif.

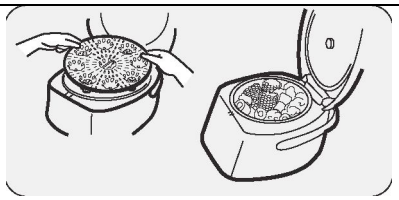
1 Ajouter environ 1 tasse et ½ (300 ml) d´eau récipient intérieur.

- Utiliser le verre doseur fourni.
- Ajouter toujours au moins un verre doseur (180 ml) d´eau.

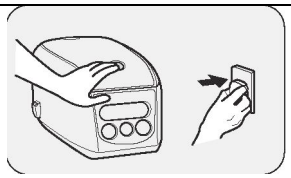


2 Placer le récipient intérieur dans l´appareil. Placer la plaque à vapeur et la nourriture dans le récipient intérieur.

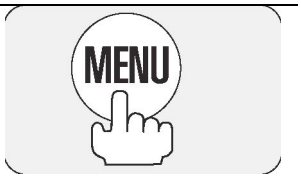
- Placer le récipient intérieur dans l´appareil.
- Placer la plaque à vapeur dans le récipient intérieur.
- Placer la nourriture sur la plaque à vapeur.



3 Fermer le couvercle extérieur et rancher le cordon d´alimentation.



4 Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner le mode STEAM.



5 Appuyer sur le bouton COOKING.

- Le témoin **COOKING** s´allume et commence la cuisson à vapeur.
- Contrôler manuellement la durée de la cuisson à la vapeur.
- Une fois l´eau entièrement évaporée, le témoin **KEEP WARM** s´allume et l´appareil passe automatiquement sur le mode **KEEP WARM**.
- Vérifier et remuer de temps en temps la nourriture en ouvrant le couvercle extérieur.
- Continuer la cuisson à la vapeur jusqu´à ce que la nourriture soit cuite.
- Une fois la nourriture cuite, appuyer sur le bouton **KEEP WARM/OFF** pour annuler la cuisson à la vapeur.
- Quelques essais sont nécessaires pour déterminer les durées exactes de cuisson en fonction des préférences personnelles de fermeté de la nourriture cuite. Appuyer sur le bouton **KEEP WARM/OFF** et débrancher le cordon d´alimentation après utilisation.

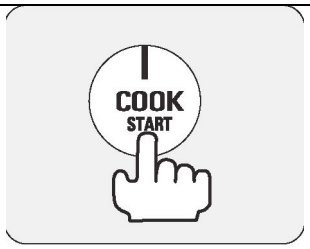


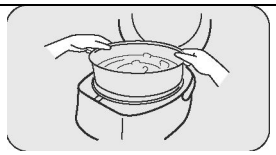
Tableau de cuisson à la vapeur

Nourriture	Préparation	Quantité	Durée approximative de cuisson à la vapeur
Artichauts	Coupeur en deux	2-4	25-30 min.
Asperges	Entiers, queues coupées	450 g	10-15 min.
Brocoli	En bouquets	200 g	10-15 min.
Betteraves	Epluchées, Coupées en tranches de ¼ po.	450 g	15-20 min.
Carottes	Coupées, épluchées	450 g	15-20 min.
Chou-fleur	En bouquets	450 g	20-25 min.
Maïs en épi	Epluchés et coupés en deux	2 épis moyens	15-20 min.
Haricots verts	Entiers, queues coupées	350 g	10-15 min.
Pommes de terre rouges	Couper en deux	450 g	25-30 min.
Pois mange-tout	Entiers, queues coupées	200 g	15-20 min.
Epinard	Feuilles	200 g	8-10 min.
Pommes de terre douces ou igname	Coupés en morceaux ½ po.	450 g	20-25 min.
Courgettes	Coupés en rondelles de ¼ po.	450 g	10-15 min.
Œufs	Jaune mou (consistance similaire à semi-cuit)	8	15 min.
	Jaune dur (consistance similaire à dur)	8	23 min.

RAGOÛT/SOUPE

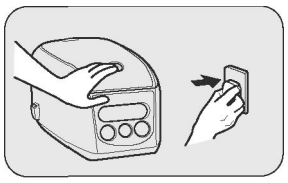
Pour cuire un ragoût ou une soupe, sélectionner le menu **SOUP**. Il est possible de régler la durée de cuisson de 1 heure à 8 heures par paliers de 30 minutes.

1 **Ajouter les ingrédients et l´assaisonnement dans le récipient intérieur. Placer le récipient intérieur dans l´appareil.**



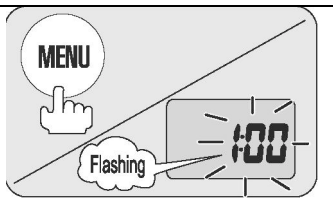
- Ne pas ajouter d´ingrédients au dessus de la ligne de niveau d´eau **SOUP**. Ceci risque de faire déborder l´eau et la nourriture peut ne pas cuire correctement.

2 **Fermer le couvercle extérieur et rancher le cordon d´alimentation.**



3 **Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner le mode SOUP.**

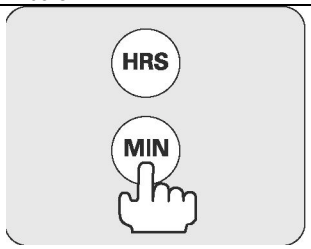
- << 1:00 >> (1 heure 00 minute) s´affiche sur le **PANNEAU D´AFFICHAGE** comme heure de cuisson initiale.



4 **Appuyer sur le bouton HOUR et MINS pour régler l´heure de cuisson.**

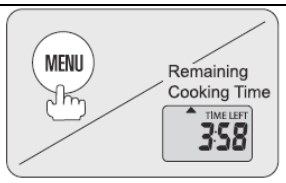
- Il est possible de régler la durée de cuisson de 1 heure à 8 heures par paliers de 30 minutes.
- Chaque fois que le bouton **HOUR** est appuyé, l´heure change de 1:00 ► 2:00 ►3:00►…8:00►1:00 par paliers 1 heure. Chaque fois que le bouton **MINS** est appuyé, les minutes changent de :00►:30►:00 par paliers de 30 minutes.

Exemple: Pour régler l´heure de cuisson pour 3 heures et 30 minutes. Appuyer sur le bouton **HOUR** pour régler 3 heures, puis sur le bouton **MINS** pour régler 30 minutes.



5 **Appuyer sur le bouton COOKING pour la cuisson.**

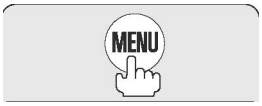
- Le témoin **COOKING** s´allume et la cuisson commence immédiatement.
- Le **PANNEAU D´AFFICHAGE** affiche la durée de cuisson restante.
- Lorsque l´heure réglée est atteinte, l´appareil passe automatiquement en mode **KEEP WARM**.
- La cuisson avec minuterie ne peut pas être utilisée pour la **SOUP**.
- Le mode **SOUP** n´inclut pas la durée de cuisson à la vapeur après la cuisson.
- Appuyer sur le bouton **KEEP WARM/OFF** et débrancher le cordon d´alimentation après utilisation.



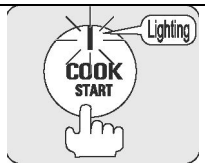
Comment faire cuire un gâteau

1 Appuyez sur le bouton **MENU** jusqu'à ce que le marqueur de triangle montre **CAKE** sur l'écran LCD.

2 Sélectionner **CAKE** dans le menu. Le temps de réglage par défaut pour le gâteau de cuisson est de 45 minutes et réglable jusqu'à 15 minutes.



3 Appuyer sur le bouton **COOKING** pour 2 secondes. La cuisinière procéder à cuire gâteau automatiquement jusqu'à ce que le gâteau est bien cuit.



4 Lorsque la cuisson est terminée, retirer le pot et servir dans le plat approprié.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher toujours le cordon d´alimentation de la prise murale et laisser l´appareil refroidir avant de le nettoyer.

Pour nettoyer l´appareil, ne pas utiliser de poudre, de grattoir, de benzène ou de solvant.

Unité principale et couvercle extérieur
Essuyer avec un chiffon humide.

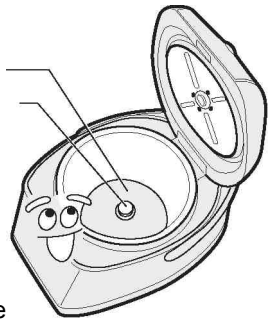
Nettoyer entièrement toutes les rainures où l´humidité s´accumule.

Récipient intérieur et couvercle intérieur
Nettoyer avec un liquide vaisselle et une éponge douce après chaque utilisation.

- Attacher de nouveau correctement le couvercle intérieur après chaque nettoyage.
- Ne pas laver le riz avec des objets durs tel qu´un fouet.
- Utiliser la spatule fournie pour servir le riz.
- Ne pas laver des objets durs tel que des cuillères ou des bols à riz dans le récipient intérieur.
- Ne pas utiliser de vinaigre dans le récipient intérieur.
- Le récipient intérieur se décolore légèrement avec l´utilisation. Cette décoloration est tout à fait normale et ne présente pas de danger pour la santé.

Elément de chauffe et senseur de température
Si des grains de riz ou de la saleté s´accumule sur l´élément de chauffe, nettoyer doucement avec un papier de verre fin ou une éponge grattoir, puis essuyer avec une éponge humide.

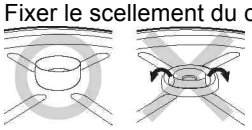
Elément de chauffe



Senseur de température

Fixation du cache de l´évent à vapeur
Tourner le cache de l´évent à vapeur inférieur dans le sens des aiguilles d´une montre.
Vérifier que le scellement de l´évent à vapeur est correctement placé dans le cache de l´évent à vapeur supérieur.

Fixer le scellement du couvercle intérieur comme ceci



SPÉCIFICATIONS

No. du modèle	KRC-140
Alimentation électrique	230 V 50/60 Hz
Consommation électrique (cuisson) (Garder au chaud)	790 W 22,1 Wh
Dimensions	300 mm (L) x 320 mm (P) x 260 mm (H)
Poids (approx.)	3,5 kg
Minuterie	Numérique 12 heures
Accessoires	Spatule, plaque à vapeur, verre doseur
Longueur du cordon	Env. 0,95 m

GUIDE DE DÉPANNAGE Vérifier les points suivants avant toute demande de réparation.

Symptôme	Cause possible	Page référence
Le riz ne cuit pas.	Est-ce que le bouton **COOKING** est appuyé pendant le mode **KEEP WARM**?	4, 5, 6
	Est-ce que le cordon d´alimentation est bien branché ou une coupure de courant est survenue?	3
Le riz est dur ou pas assez cuit.	Est-ce que la quantité d´eau est suffisante?	4
	Est-ce un objet étranger est collé à l´extérieur du récipient intérieur, au senseur ou à l´élément de chauffe?	1, 4, 9
	Est-ce que le riz a été bien remué après la cuisson?	5
	Est-ce que le menu correct a été sélectionné?	4, 6
	Est-ce que le cordon d´alimentation est bien branché ou une coupure de courant est survenue?	3
	Est-ce que le couvercle intérieur est correctement fixé?	4
	Est-ce un objet étranger est collé entre le récipient intérieur et le couvercle intérieur ou entre le couvercle intérieur et le scellement du couvercle extérieur?	4
Le riz est mou ou collant.	Est-ce que la quantité d´eau est correcte?	1, 4, 9
	Est-ce un objet étranger est collé à l´extérieur du récipient intérieur, au senseur ou à l´élément de chauffe?	5
	Est-ce que le riz a été bien remué après la cuisson?	4, 6
	Est-ce que le menu correct a été sélectionné?	4
Le riz est roussi.	Est-ce que la quantité d´eau est correcte?	1, 4, 9
	Est-ce un objet étranger est collé à l´extérieur du récipient intérieur, au senseur ou à l´élément de chauffe?	5
	Est-ce que le menu correct a été sélectionné?	4
	Est-ce que le riz a été bien lavé avant la cuisson?	4
La durée de cuisson est trop longue.	Est-ce que la quantité d´eau est correcte?	4
	Est-ce un objet étranger est collé à l´extérieur du récipient intérieur, au senseur ou à l´élément de chauffe?	1, 4, 9
	Est-ce que le menu correct a été sélectionné?	4, 6
	Est-ce que le cordon d´alimentation est bien branché ou une coupure de courant est survenue?	3
En utilisant la fonction **KEEP WARM**, le riz devient dur, décoloré ou dégage une odeur.	Est-ce un objet étranger est collé à l´extérieur du récipient intérieur, au senseur ou à l´élément de chauffe?	5
	Est-ce que le riz a été bien remué après la cuisson?	4, 6
	Est-ce que le riz a été bien lavé avant la cuisson?	4
	Est-ce que le cordon d´alimentation est bien branché ou une coupure de courant est survenue?	3
	Est-ce que le riz a été gardé au chaud plus de 12 heures?	5
	Est-ce que le couvercle intérieur est correctement fixé?	4
	Est-ce que du riz froid a été gardé au chaud ou ajouté?	5
	Est-ce un objet étranger est collé entre le récipient intérieur et le couvercle intérieur ou entre le couvercle intérieur et le scellement du couvercle extérieur?	4
L´affichage sur le **PANNEAU D´AFFICHAGE** est faible et difficile à lire.	Est-ce l´affichage est toujours illisible après avoir branché l´appareil à la prise murale? Dans ce cas, nous vous recommandons de remplacer la batterie au lithium.	3
L´eau bouillante déborde pendant la cuisson.	Est-ce que la quantité d´eau est correcte?	4
	Est-ce un objet étranger est collé à l´extérieur du récipient intérieur, au senseur ou à l´élément de chauffe?	1, 4, 9
	Est-ce que le menu correct a été sélectionné?	4, 6
	Est-ce que le riz a été bien lavé avant la cuisson?	4
	Est-ce que le couvercle intérieur est correctement fixé?	4
	Est-ce un objet étranger est collé entre le récipient intérieur et le couvercle intérieur ou entre le couvercle intérieur et le scellement du couvercle extérieur?	4
La vapeur sort autour du couvercle extérieur.	Est-ce que la quantité d´eau est correcte?	4
	Est-ce que le menu correct a été sélectionné?	4, 6
	Est-ce que le couvercle intérieur est correctement fixé?	4
	Est-ce un objet étranger est collé entre le récipient intérieur et le couvercle intérieur ou entre le couvercle intérieur et le scellement du couvercle extérieur?	4
La cuisson du riz n´est pas terminée à l´heure préréglée.	Est-ce que la quantité d´eau est correcte?	4
	Est-ce un objet étranger est collé à l´extérieur du récipient intérieur, au senseur ou à l´élément de chauffe?	1, 4, 9
	Est-ce que le menu correct a été sélectionné?	4, 6
	Est-ce que le cordon d´alimentation est bien branché ou une coupure de courant est survenue?	3
	Est-ce que la minuterie est correctement réglée?	6
Les boutons de commande ne fonctionnent pas.	Est-ce que le cordon d´alimentation est bien branché ou une coupure de courant est survenue?	3
Il y a du bruit pendant la cuisson.	Le cliquetis est causé par l´appareil réglant la consommation électrique. Ceci n´est pas signe de mauvais fonctionnement.	4
	Les gouttelettes d´eau restantes sur la paroi extérieure du récipient intérieur ou sur la paroi de l´appareil peut causer du bruit pendant la cuisson. Ceci n´est pas signe de mauvais fonctionnement.	4

SERVICE

Ce modèle dans la gamme de cuiseur à riz KeMar est recommandé pour une **UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT**. Son utilisation pour une raison commerciale annule la garantie.
Pour la réparation, nous vous recommandons de contacter le revendeur du cuiseur à riz. Sinon, chercher le concessionnaire le plus proche sur internet à l´adresse www.kemar.de et suivre les liens SERVICE & SUPPORT.

KeMar Gmbh
Département du service
Rohlfsstr.5
D-81929 Munich / Allemagne
Téléphone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Votre produit KeMar est conçu et fabriqué avec des matériels et des composants de qualité supérieure qui peuvent être recyclés et réutilisés.
Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques en fin de vie doivent être éliminés séparément des ordures ménagères.
Nous vous prions donc de confier cet équipement à votre centre local de collecte/recyclage.
Dans l´Union Européenne, il existe des systèmes sélectifs de collecte pour les produits électriques et électroniques usagés.
Aidez-vous à conserver l´environnement dans lequel nous vivons!
Les machines ou appareils électriques et électroniques contiennent fréquemment des matières qui, si elles sont traitées ou éliminées de manière inappropriée, peuvent s´avérer potentiellement dangereuses pour la santé humaine et pour l´environnement.
Cependant, ces matières sont nécessaires au bon fonctionnement de votre appareil ou de votre machine. Pour cette raison, il vous est demandé de ne pas vous débarrasser de votre appareil ou machine usagé avec vos ordures ménagères.

Garanties du vendeur - Conditions de la garantie

Cher Client,

Nos produits sont soumis à un contrôle très strict.
Néanmoins, si un cuiseur/cuiseur riz multifonction acheté chez nous ne fonctionne pas correctement, nous en sommes vraiment désolés et vous demandons de contacter le service client dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous. Nous serons heureux de pouvoir vous aider par téléphone via notre Hotline.
En plus de la garantie légale, nous accordons une garantie sur tous nos cuiseurs/cuiseurs riz multifonction achetés chez nous, selon les conditions indiquées ci-dessous.

Cela ne touche pas vos droits prévus par la loi.

1) La période de garantie est d'un an à compter de la date d'achat. La garantie est valide au sein de l'Union européenne et en Suisse.

2) Pendant la période de garantie, l'équipement présentant un défaut matériel ou de fabrication sera réparé ou remplacé selon notre choix.
Les équipements échangés ou leurs parties deviennent notre propriété. En aucun cas, la prestation de services couverts par la garantie ne prolongera la période couverte par la garantie, ni ne constituera le début d'une nouvelle période de garantie.

3) Les revendications de garantie doivent être déclarées immédiatement après avoir constaté le défaut, pendant la durée de validité de la garantie.

4) Afin de présenter une réclamation couverte par la garantie, il faut effectuer les étapes suivantes :
Veuillez contacter le service client par e-mail, fax ou téléphone, pour que nous puissions vous envoyer un e-mail avec une étiquette d'affranchissement gratuit dans un fichier PDF. Utilisez cette étiquette d'expédition pour renvoyer gratuitement l'équipement défectueux à l'adresse indiquée avec la carte de garantie ci-dessous et la preuve d'achat originale. Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez votre équipement réparé ou un nouvel équipement. Les frais d'envois seront payés par nous.

5) Les prétentions aux titre de la garantie sont exclues pour les dommages dus aux :
- utilisation abusive ou incorrecte
- exposition environnementale (humidité, chaleur, surtensions, poussière, etc.)
- non-respect des consignes de sécurité s'appliquant à l'équipement
- non-respect des instructions contenues dans le manuel
- utilisation de la force (par ex. coup, coup de pied, chute)
- intervention d'un service non autorisé par nous
- tentatives de réparation arbitraires
- envoi dans un emballage non adapté au transport

6) Nous proposons également de réparer les défauts ou les dommages subis par l'équipement qui ne sont pas (ou qui ne sont plus) couverts par la garantie, contre le remboursement des frais. Veuillez contacter le service client pour une offre individuelle.
Dans ce cas, les frais d'expédition seront à votre charge.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

CARTE DE GARANTIE

En cas de demande de garantie, veuillez contacter le service client indiqué ci-dessous. Détachez cette carte, remplissez-la clairement et lisiblement et renvoyez-la avec l'équipement défectueux et la preuve d'achat originale à l'adresse suivante :

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

Équipement / Nom de l'équipement :

Date d'achat : _____ (preuve d'achat incluse)

Description du défaut :

Nom :_____

Rue :_____ Code postal / Ville_____

Tél. :_____ Fax :_____

Date :_____ Signature :_____

KeMar
www.kemar.de

KRC-140

INSTRUCTION MANUAL English 1-14
MANUEL D'INSTRUCTIONS Français 1-14
MANUAL DE INSTRUCCTIONES **Español 1-14**
BEDIENUNGSANLEITUNG Deutsch 1-14
MANUALE DI ISTRUZIONI Italiano 1-14

MICRO-COMPUTERIZED
MULTI FUNCION COOKER

MIROINFORMATISÉ
CUISEUR MULTIFONCTIONS

SISTEMA MICROELECTRÓNICO
COCEDOR MULTIFUNCIÓN

MIKROPROZESSORGESTEUERTER
MULTIFUNKTIONSKOCHER

MICROOMPUTERIZZATA
CUOCITORE MULTIFUNZIONE

FOR HOUSEHOLD ONLY - NOT INTENDED FOR COMMERCIAL

CUESTIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Se deben seguir cuidadosamente todas las precauciones importantes descritas en esta sección para evitar la posibilidad de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños materiales:

67. Lea todas las instrucciones.
68. No toque las superficies CALIENTES. Utilice las asas o mangos.
69. Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o los utensilios en agua u otro liquido.
70. Se deberá vigilar atentamente si el aparato se utiliza cerca de niños.
71. Desenchufe la unidad cuando no la utilice y antes de limpiarla. Permita que se enfrié antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
72. No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un servicio de reparación autorizado para que lo examine, lo repare o lo ajuste.
73. Para protegerse contra descargas eléctricas, no introduzca objetos extraños como, por ejemplo, alfileres o alambres en ninguna abertura.
74. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede producir incendios, descargas eléctricas o daños personales.
75. No lo use en el exterior.
76. No deje que el cable cuelgue sobre cantos de mesas o de mostradores o que esté en contacto con superficies calientes.
77. No coloque el aparato encima o cerca de cocinas de gas o eléctricas o dentro un homo caliente.
78. Tenga especial precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
79. No limpie el aparato con limpiadores, estropajos metálicos u otro material abrasivo.
80. Enchufe siempre primero el cable al aparato y luego a la toma de pared. Para desconectarlo, gire el interruptor hasta la posición „OFF“ y luego desenchufe el cable de la toma de pared.
81. No utilice el aparato para otras funciones. Este producto está diseñado solamente para uso doméstico.
82. Utilice únicamente el voltaje apropiado de corriente eléctrica alterna.
83. Mantenga siempre limpio el enchufe.
84. Enchufe el aparato en una toma eléctrica individual.
85. Asegúrese de que el enchufe está siempre firmemente insertado en la toma de corriente.
86. No intente enchufar o desenchufar el aparato con las manos mojadas.
87. No toque la válvula de vapor.
88. No manipule bruscamente el cable de alimentación.
89. Tire únicamente de la clavija para desenchufar el cable de alimentación.
90. No sacuda el aparato agarrándolo por el asa.
91. No toque la parte metálica del interior de la tapa o la tapa interior durante el funcionamiento o justo después de utilizar el aparato.
92. No utilice el aparato cerca de llamas o zonas húmedas.
93. No utilice el aparato en superficies inestables o no resistentes al calor.
94. No toque el botón Lid Release al transportar el aparato.
95. No utilice un cazo interior diferente del suministrado.
96. No sitúe el aparato cerca de paredes o muebles (alrededor de 30 cm).
97. No coloque el aparato en sitios donde el aceite caliente pueda salpicar el aparato o donde el aparato esté expuesto a la luz directa del sol.
98. No sitúe paños o toallas sobre el aparato durante su funcionamiento.
99. Elimine las sustancias ajenas antes de usar los aparatos.

INSTRUCCIONES DEL CABLE ESPECIAL

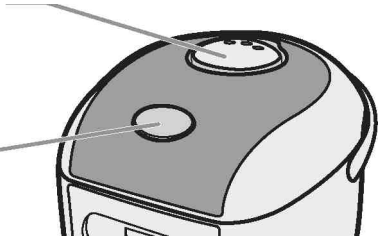
A. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable más largo.
B. Los cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse con cuidado.
C. Si se utiliza el cable de extensión:
(1) La potencia eléctrica marcada en el cable de extensión deberá ser al menso tan alta como la del aparato.
(2) El cable más largo deberá colocarse de manera que no pase por la encimera o por lugares en los que los niños puedan tirar de él o pisarlo.

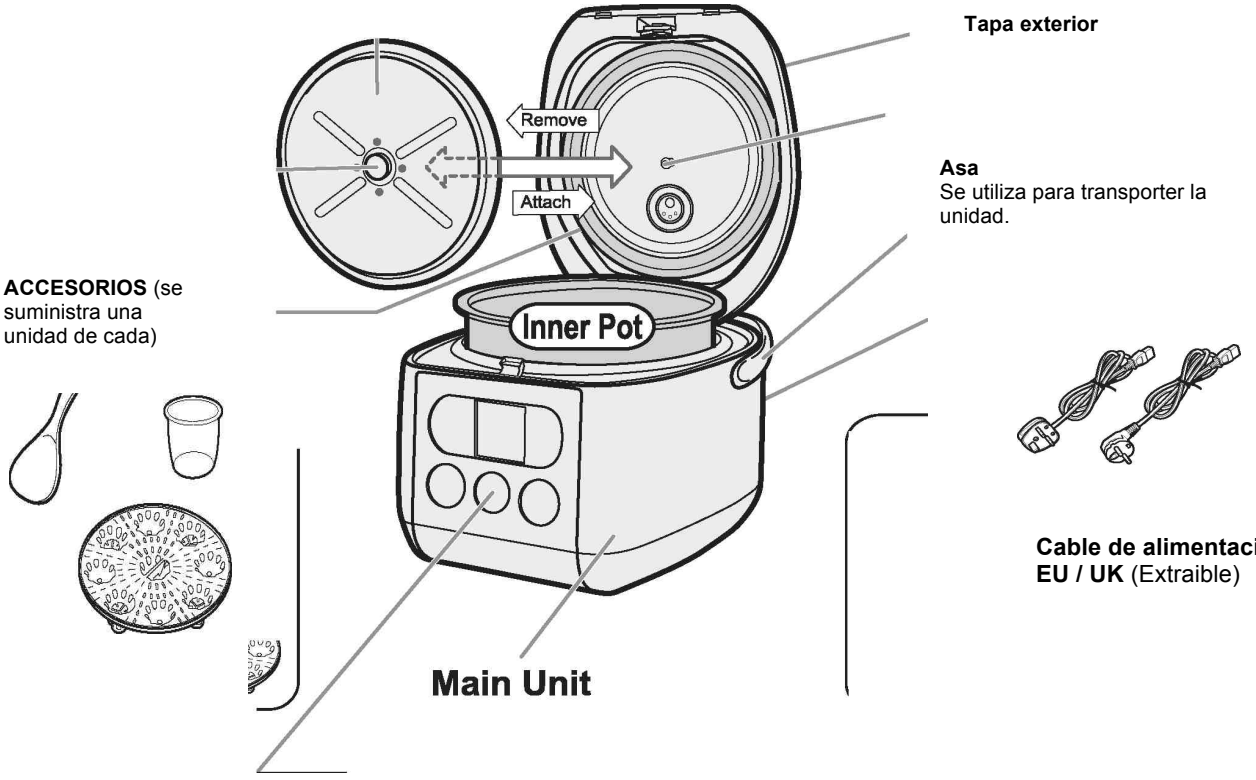
NOMBRES Y FUNCIÓN DE LAS PARTES

VÁLVULA DE VAPOR Y BOTÓN DE LIBERACIÒN DE LA TAPA

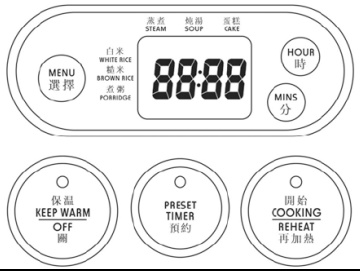
Válvula de vapor
Instale la válvula de vapor firmemente. No toque la válvula de vapor durante el funcionamiento o justo después de utilizar el aparato.

Botón de liberatión de la tapa
Presione el botón de liberación de la tapa para abrir la tapa exterior.





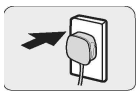
PANEL DE CONTROL

Luz **KEEP WARM** Se enciende cuando se mantiene caliente el arroz	Botón **MENU** (página 4)	Panel de Visualización Botón **HOUR/MINS** (pagina 3)
Botón **KEEP WARM/OFF**		Luz **TIMER** Luz **COOKING**
Botón **TIMER** Cuando se pulsa, la luz del **TIMER** parpadea. Si el botón **COOKING** está pulsado, la luz del **TIMER** se iluminará y se iniciará el temporizador. (página 6)		Botón **COOKING** Cuando está pulsado, la luz **COOKING** se ilumina y empieza la cocción (página 5).

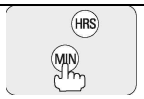
CÓMO CONFIGURAR EL RELOJ

- La hora mostrada en el reloj del aparato se ha preajustado con una hora estándar.
- Configure el reloj de acuerdo con el siguiente procedimiento si la hora se desconfigura debido a la temperatura de la habitación o debido a otro motivo.
- El reloj no se puede configurar mientras el temporizador está en uso para la cocción o el calentamiento.
- La operación en curso se puede cancelar pulsando el botón **KEEP WARM/OFF**.
- Asegúrese de configurar el reloj en la hora correcta, ya que la cocción programada no funcionará de la forma adecuada si la hora es incorrecta.
  Ejemplo: Cuando la hora actual son las 8.00, pero la pantalla muestra las 7.55.

1 **Enchufe el cable de alimentación.**

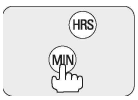


2 **Pulse el botón HOUR o MINS hasta que la hora mostrada empiece a parpadear.**
La hora mostrada empezará a parpadear.



3 **Pulse HOUR y MINS para configurar la hora correcta.**

- Pulse **HOUR** para ajustar „**8**“. Pulse **MINS** para ajustar „**00**“.
- Si mantiene pulsados los botones, podrá avanzar rápidamente la visualización.
- El reloj dejará de parpadear transcurridos 6 segundos.
- La configuración de la hora se completa cuando el reloj deja de parpadear.



Batería de litio incorporada

- La batería interna de litio del aparato proporciona energía para conserva la visualización de la hora y el ajuste del temporizador, incluso cuando el cable de alimentación esté desconectado.
- La vida útil de la batería es de unos 4-5 años a una temperatura ambiente de 20°C. La batería puede durar más si el aparato está enchufado a la toma de pared, ya que de este modo la batería no se agota.
- Cuando la batería empieza a alcanzar el final de su vida útil, la pantalla aparecerá más débil y el ajuste del temporizador no se conservará cuando el aparato se desenchufe. Cuando la batería se agota, el aparato se podrá seguir usando con normalidad siempre que esté enchufado.
- Contacte con su distribuidor local o una empresa de servicio técnico recomendada por KeMar (pagina 12) para sustituir la batería. No sustituya la batería usted mismo.
  La batería será sustituida por una nueva batería de litio, por la que deberá abonar el importe correspondiente. Tras la sustitución, asegúrese de volver a configurar el reloj y el temporizador.

Corte de suministro eléctrico cuando la unidad está en funcionamiento

(La información ofrecida en esta sección incluye los tiempos durante el funcionamiento cuando se desenchufa el cable o cuando se dispara un cortacircuitos)

- Si la corriente falla momentáneamente, el aparato volverá al mismo modo que estaba antes del fallo.
- En el caso de un corte de suministro de mayor duración, ocurrirá, ocurrirá lo siguiente una vez que se restaure la electricidad:

Durante el funcionamiento del temporizador	Durante la cocción	Mientras se mantiene caliente el arroz
• El aparato comenzará a cocinar inmediatamente si la hora de inicio ya ha pasado. • El arroz puede no estar cocinado a la hora exacta programada en el temporizador	• Continuará la cocción, aunque el arroz puede que no se cocine adecuadamente. • Si resta poco tiempo de cocción, el aparato podría cambiar al modo **KEEP WARM**	• El aparato continuará manteniendo caliente el arroz.

CÓMO COCINAR ARROZ

1 Mida la cantidad de arroz con precisión y luego lávelo.

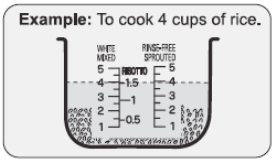
- Mida la cantidad de arroz utilizando el vaso medidor suministrado. 1 vaso equivale a 180 ml.
- Se puede usar el cazo interior para lavar el arroz.

Correcto Incorrecto

2 Añada la cantidad correcta de agua y sitúe el cazo interior dentro de la unidad principal.

- Lave el arroz y póngalo en el cazo interior.
- Elija el nivel de agua en función del ajuste del menú seleccionado y la cantidad del arroz que se va a cocinar.
- Si el nivel de agua no es correcto, el agua sobrante puede salir al hervir.
- Ajuste el nivel de agua a su gusto. El nivel de agua se puede ajustar hasta un nivel de graduación. Si la cantidad de agua es excesiva, saldrá por fuera al hervir.
- Asegúrese de retirar todos los granos de arroz o gotas de agua que quedan en el exterior del cazo interior o en la pared interior de la unidad principal. El agua que quede en estas zonas puede hacer ruido durante el proceso de cocción.
- Gire con cuidado el cazo interior lateralmente varias veces para nivelar el arroz.

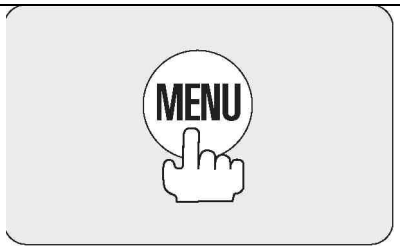
Ejemplo: Para cocinar 4 vasos de arroz.



Ejemplo: Para cocinar 2 vasos de arroz.

3 Enchufe el cable de alimentación y seleccione MENU.

- No podrá seleccionar un menú ni cocinar arroz hasta que el cable de alimentación esté enchufado a la toma de pared.
- No podrá seleccionar un menú ni cocinar arroz mientras la luz **KEEP WARM** esté encendida o parpadeando. Pulse el botón **KEEP WARM/OFF** para cancelar el modo **KEEP WARM**.
- Al pulsar el botón **MENU** se moverá la marca y el menú cambiará del siguiente modo.:
- Seleccione **WHITE RICE** para cocinar arroz mixto, sin lavar, arroz integral germinado y arroz dulce.
- Si se selecciona el menú equivocado, el agua puede salir por fuera al hervir o arroz puede no cocinarse adecuadamente.

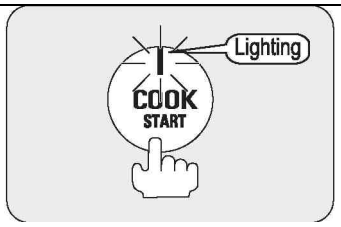


Tiempos aproximados de cocción del arroz (A una temperatura ambiente de 20°C y una temperatura del agua de 18°C)

Menú	Arroz blanco Sushi	Arroz integral germinado	Arroz sin lavar	Arroz dulce	Arroz integral	Risotto/Gachas	Arroz rápido	Arroz mixto
Capacidad (vasos)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Tiempo necesario (minutos)	36-45 min.	37-47 min.	36-46 min.	37-40 min.	1 hour 15min -1 hour 17min	49-59 min.	26-33 min.	36-44 min.

4 Pulse el botón COOKING para cocinar.

- La luz **COOKING** se ilumina y comienza la cocción. El **PANEL DE VISUALIZACIÓN** mostrará la hora actual.
- No pulse el botón **COOKING** sin que el cazo interior esté instalado adecuadamente en la unidad principal.
- Tenga en cuenta que si el botón **COOKING** se pulsa accidentalmente sin el cazo interior, el elemento calentador se calentará considerablemente de forma temporal.
- Asegúrese de que la luz **COOKING** está encendida.
- Si la luz **COOKING** no está encendida, pulse el botón **KEEP WARM/OFF** para cancelar la cocción. Pulse el botón **MENU** para volver a seleccionar el menú y pulse de nuevo el botón **COOKING**.
- El tiempo de cocción restante hasta que se haga el arroz aparecerá a partir de los 13 minutos.



Ejemplo: Tiempo restante de 13 minutos

5 Remueva el arroz antes de servirlo. El arroz cocinado se puede mantener caliente hasta durante 12 horas.

- Una vez que la cocción ha finalizado, la luz **COOKING** se apaga. A continuación, la luz **KEEP WARM** se encenderá y la unidad cambiará automáticamente de función para mantener caliente el arroz.
- El **PANEL DE VISUALIZACIÓN** mostrará el tiempo de calentamiento transcurrido.
- No mantenga el arroz caliente durante más de 12 horas, ya que el arroz puede producir olor, volverse amarillo o secarse.
- No desenchufe el cable de alimentación en el modo **KEEP WARM**.
- El risotto no se puede mantener caliente. Cuando se cocina el risotto, la luz **KEEP WARM** parpadea. No mantenga caliente el risotto, ya que tiende a volverse pegajoso.
- No utilice el modo **KEEP WARM** con arroz mixto, arroz integral, arroz dulce o arroz integral germinado, ya que se puede deteriorar o generar olor.
- El fondo del cazo interior podría presentar pequeños restos quemados.
- Asegúrese de pulsar el botón **KEEP WARM/OFF** y desenchufe el cable de alimentación después de su uso.
- En caso contrario, la unidad pasará al modo **KEEP WARM** la próxima vez que se enchufe.
- No recaliente el arroz frio, ya que el arroz podría generar olor.

Cómo cocinar arroz mixto/dulce

- Lave el arroz y empápelo en agua antes de la cocción.
- Mezcle todos los ingredientes en un bol.
- Un exceso de ingredientes puede provocar que el arroz no se cocine adecuadamente.
- El uso de condimentos puede provocar que el arroz se queme con mayor facilidad.
- Se pueden cocinar hasta 4 vasos de arroz mixto o dulce.
- Llene el recipiente hasta el nivel adecuado de **WHITE RICE** o **SWEET** con agua sazonada o sola. A continuación, ponga los ingredientes encima del arroz.
- Coloque el cazo interior en la unidad principal.
- Seleccione **WHITE RICE** en el menú y, a continuación, inicie la cocción.
- Tras la cocción del arroz mezclado con otros ingredientes, puede permanecer un ligero olor.
- Lave el cazo interior y la tapa interior a fondo tras cada uso.

Indicaciones para medir el agua para el risotto

Cantidad de arroz	Nivel de agua para risotto	
	Normal	Suave
0,5 vaso	Hasta la marca 0,5	Hasta la marca 1
1 vaso	Hasta la marca 1	---
1,5 vasos	Hasta la marca 1,5	---

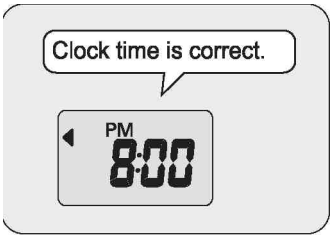
Como cocinar arroz integral

- Lave el arroz integral y empápelo en agua durante una hora.
- Se pueden cocinar hasta 4 vasos de arroz integral.
- Llene el cazo interior con agua hasta el nivel **BROWN** adecuado.
- Coloque el cazo interior en la unidad principal.
- Seleccione **BROWN RICE** el menú y, a continuación, inicie la cocción.
- Para un resultado óptimo con el arroz integral, empape el arroz en agua durante una hora o más antes de la cocción.

COMO UTILIZAR LA COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (La cocción de arroz se completa a una hora concreta.)

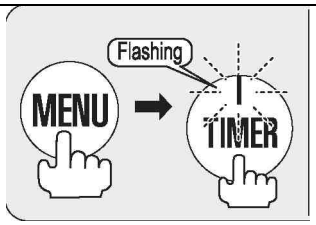
1 Compruebe la hora actual.

- Configure el temporizador tras preparar el arroz siguiendo los pasos (1)-(3) de la sección **Cómo cocinar arroz.**
- Compruebe la hora actual. Si el reloj no está configurado con la hora correcta, la cocción con temporizador puede no funcionar correctamente. (pagina 3)
- No se puede configurar el temporizador mientras la luz **KEEP WARM** está encendida o parpadeando. Pulse el botón **KEEP WARM/OFF** para apagar la luz.



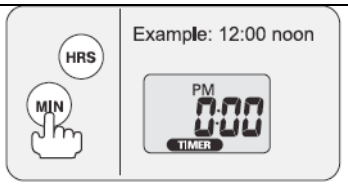
2 Tras seleccionar un MENU pulse el botón TIMER.

- La luz TIMER comenzará a parpadear y se mostrará el ajuste del temporizador en el **PANEL DE VISUALIZACIÓN**.
- Si el ajuste del temporizador actual es correcto, proceda a la operación descrita en la sección 4.
- Página 4 para obtener información sobre la selección del menú.



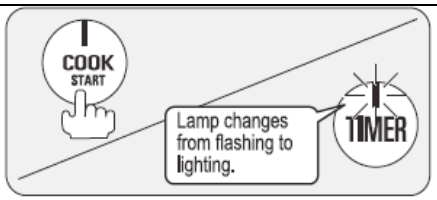
3 Pulse los botones HOUR y MINS para configurar la hora de finalización.

- Pulse el botón **HOUR** para cambiar la hora. Las horas cambian de una en una. Pulse el botón **MINS** para cambiar los minutos. Los minutos cambian de 10 en 10.
- El temporizador puede avanzar rápidamente si mantiene pulsados los botones **HOUR** y **MINS**.



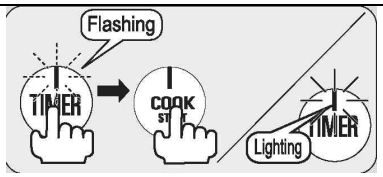
4 Pulse el botón COOKING

- La luz **TIMER** dejará de parpadear para permanecer encendida y se mostrará la hora actual en el **PANEL DE VISUALIZACIÓN**.
- La configuración del temporizador ha terminado.
- La luz **TIMER** se apagará cuando se inicie la cocción, mientras que la luz **COOKING** se iluminará.



Una vez que se ha configurado el temporizador, la cocción se puede realizar en dos pasos.

- Pulse el botón **TIMER** tras revisar la selección del menú.
  Pulse el botón **COOKING** tras revisar el ajuste de la hora.
  Los ajustes previos del temporizador se almacenan en la memoria



Tras el inicio de la cocción mediante temporizador

Si desea cambiar el ajuste del temporizador:
Pulse el botón **KEEP WARM/OFF** y ajuste de nuevo el temporizador siguiendo los pasos (2)-(4) descritos anteriormente.
Si desea comprobar la hora actual:
La hora actual se mostrará al mantener pulsados los botones **HOUR** y **MINS**.

Cocción con temporizador

- La cocción con temporizador deberá ajustarse para que comience en las siguientes 12 horas. El arroz puede comenzar a deteriorarse si se deja en agua durante mucho tiempo.
- No utilice la cocción con temporizador para preparar arroz mixto o arroz dulce que contenga otros ingredientes. Estos ingredientes o condimentos pueden deteriorarse o depositarse en el fondo y pueden no cocinarse correctamente.
- El arroz se puede volver blando al cocinar con el temporizador.

Ajuste del temporizador El temporizador se debe ajustar con los tiempos mínimos indicados a continuación. De lo contrario, la cocción

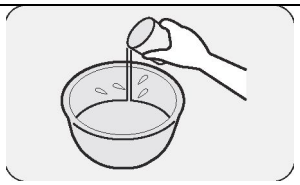
Menú	Blanco, Sushi, integral germinado	Arroz integral	Risotto/Gachas	Arroz rápido
Tiempo necesario	1 hora y 10 minutos	1 hora y 40 minutos	1 hora 10 minutos	1 hora

COMIDA AL VAPOR

Seleccione el menú **STEAM** para preparar comida al vapor. Los tiempos de cocción de la tabla inferior son aproximados y deberán utilizarse como guía.

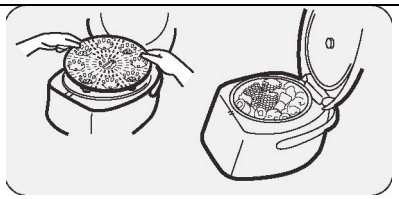
1 Añada aproximadamente 1 vaso y medio (300 ml) de agua en el cazo interior.

- Utilice el vaso medidor suministrado.
- Añada siempre como mínimo un vaso (180 ml) de agua.

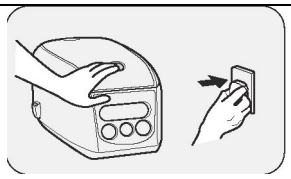


2 Coloque el cazo interior en la unidad principal. Coloque la rejilla para vapor y los ingredientes en el cazo interior.

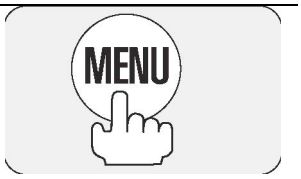
- Coloque el cazo interior en la unidad principal
- Coloque la rejilla para vapor en el cazo interior.
- Coloque los ingredientes en la rejilla para vapor.



3 Cierre la tapa exterior y enchufe el cable de alimentación.



4 Pulse el botón MENU para seleccionar la opción STEAM.



5 Pulse el botón COOKING

- La luz **COOKING** se ilumina y comienza la cocción al vapor.
- Controle el tiempo de cocción al vapor manualmente.
- Cuando el agua se haya evaporado por completo, la luz **KEEP WARM** se iluminará y la unidad pasará automáticamente al modo **KEEP WARM**.
- Compruebe y remueva la comida de vez en cuando abriendo la tapa exterior.
- Continúe con la cocción al vapor hasta que se haga la comida.
- Cuando la comida esté hecha, pulse el botón **KEEP WARM/OFF** para cancelar la cocción al vapor.
- Puede que se necesiten algunas pruebas para determinar con exactitud los tiempos de cocción en función de las preferencias personales de ternura y consistencia. Pulse el botón **KEEP WARM/OFF** y desenchufe el cable de alimentación después de su uso.

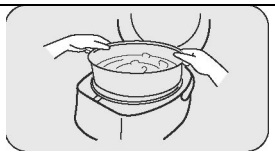
Tabla de cocción al vapor

Comida	Preparación	Cantidad	Tiempo de cocción al vapor aproximado
Alcachofas	Cortadas por la mitad	2-4	25-30 min.
Espárragos	Enteros sin tallos	450 g	10-15 min.
Brécol	Entero	200 g	10-15 min.
Remolacha	Pelada, cortada en rodajas de ¼ pulgada	450 g	15-20 min.
Zanahorias	Cortadas, peladas	450 g	15-20 min.
Coliflor	Entera	450 g	20-25 min.
Mazorcas de maíz	Sin farfollas, cortadas por la mitad	2 mitades	15-20 min.
Judías verdes	Enteras, sin tallo	350 g	10-15 min.
Patatas rojas	Cortadas por la mitad	450 g	25-30 min.
Guisantes	Enteros, sin tallo	200 g	15-20 min.
Espinacas	Hojas	200 g	8-10 min.
Boniatos o batatas	Cortadas en piezas de ½ pulgada	450 g	20-25 min.
Calabacín	Cortado en rodanchas de ¼ pulgada	450 g	10-15 min.
Huevos	Yema suave(consistencia similar a pasado por agua)	8	15 min.
	Yema dura (consistencia similar a huevo duro)	8	23 min.

GUISAR/HACER SOPA

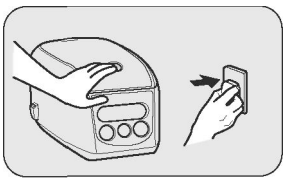
Para hacer un guiso o sopa, seleccione el menú **SOUP**. Puede seleccionar el tiempo de cocción entre 1 y 8 horas con incrementos de 30 minutos.

1 **Coloque los ingredientes y los condimentos en el cazo interior. Coloque este último en la unidad principal.**

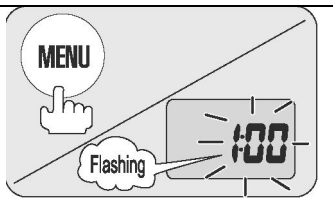


- No añada ingredientes por encima del nivel de agua máximo de **SOUP**. Si lo hace, podría provocar que el agua saliese por fuera y que la comida no se cocinara adecuadamente.

2 **Cierre la tapa exterior y enchufe el cable de alimentación.**

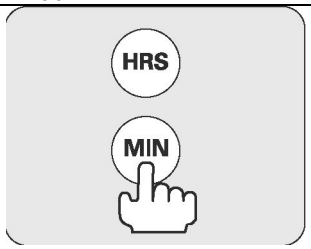


3 **Pulse el botón MENU para seleccionar la opción SOUP**



- „1:00“ (1 hora 00 minutos) se muestra en el **PANEL DE VISUALIZACIÓN** como tiempo de cocción inicial.

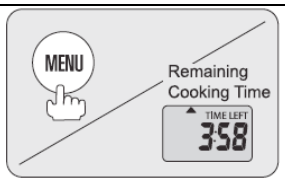
4 **Pulse los botones HOUR y MINS para ajustar el tiempo de cocción.**



- Puede seleccionar el tiempo de cocción entre 1 x 8 horas con incrementos de 30 minutos.
- Cada vez que se pulsa el botón **HOUR**, la hora cambia de 1:00 ► 2:00 ►3:00►…8:00►1:00 con incrementos en una hora. Cada vez que se pulsa el botón **MINS**, los minutos cambian de :00►:30►:00 con incrementos de 30 minutos.

Ejemplo: Para ajustar el tiempo de cocción en 3 horas y 30 minutos. Pulse el botón **HOUR** para ajustar 3 horas y, a continuación, pulse el botón **MINS** para ajustar 30 minutos.

5 **Pulse el botón COOKING para inicia la cocción.**

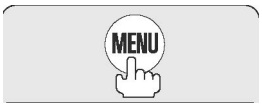


- La luz **COOKING** se ilumina e inmediatamente comienza la cocción.
- El **PANEL DE VISUALIZACIÓN** mostrará el tiempo restante de cocción.
- Cuando se llega a la hora ajustada, la unidad pasa automáticamente al modo **KEEP WARM**.
- La cocción con temporizador no se puede usar para la opción de cocción **SOUP**.
- La opción **SOUP** no incluye el tiempo de cocción al vapor tras la cocción normal.
- Pulse el botón **KEEP WARM/OFF** y desenchufe el cable de alimentación después de su uso.

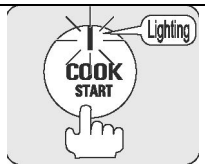
CÓMO CONCINAR PASTEL

1 Pulse hasta que aparezca la pantalla del Menú **CAKE**.

2 Seleccione la **CAKE MENU**. El tiempo de cocción estándar para pasteles es de 45 minutos y se puede ajustar hasta 15 minutos.



3 Pulse el botón **COOKING** durante dos segundos. La unidad se pondrá en marcha el proceso de cocción hasta que el pastel está listo.

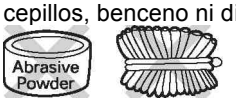


4 Después de la cocción, retire el pastel y colocar en un recipiente adecuado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe siempre el cable de alimentación de la toma de pared y deje que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.

Cuando limpie la unidad, no utilice polvos limpiadores, cepillos, benceno ni disolventes.



Unidad principal y tapa exterior
Páseles un paño húmedo.

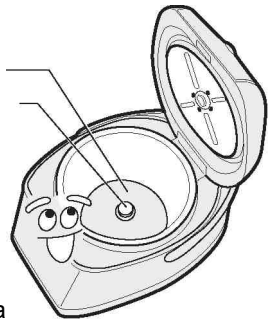
Asegúrese de limpiar bien las canalizaciones donde tiende a acumularse la humedad

Cazo interior y tapa interior
Límpielos con detergente lavavajillas y una esponja suave después de cado uso.

- Tenga cuidado de no abollar o dañar el cazo interior o la tapa interior.
- No lave el arroz con objetos duros, como un batidor de mano metálico.
- Utilice la espátula suministrada para servir el arroz.
- No lave objetos duros, como cucharas o boles dentro del cazo interior.
- No use vinagre en el cazo interior.
- Es normal que se produzca cierta decoloración en el cazo interior con un uso normal. Esta decoloración es completamente segura y no supone peligro alguno para la salud.

Elemento calentador y sensor de temperatura
Si los granos de arroz u otro tipo de suciedad se quedan enganchados en el elemento calentador, pula suavemente la superficie con una lija o un estropajo metálico y luego frótela con una esponja húmeda.

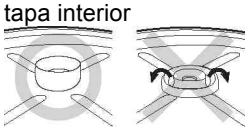
Elemento calentador



Sensor de temperatura

Como instalar la tapa de la válvula de vapor
Gire la tapa inferior de la válvula de vapor en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrese de que el cierre hermético de la válvula de vapor está bien colocado en la tapa superior.

Forma correcta de colocar el cierre hermético de la tapa interior



ESPECIFICATIONES

N° de modelo	KRC-140
Fuente de alimentación	230 V 50/60 Hz
Consumo energético (cocción) (mantener el calor)	790 W 22,1 W
Dimensiones	An 300 x Prof 320 x Al (mm)
Peso (aprox)	3,5 kg
Temporizador	Digital 12 horas
Accesorios	Cable de alimentación, cuchara de servir, cuchara de sopa, vaso medidor, plato para vapor
Longitud del cable	Aprox. 0,95 m

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Compruebe los siguientes elementos antes de solicitar ayuda al servicio técnico.

Síntoma	Posible causa	N° de página de referencial
El arroz no se cuece.	¿Está pulsado el botón **COOKING** mientras la unidad está en modo **KEEP WARM**?	4, 5, 6
	¿Está bien enchufado el cable de alimentación o ha habido algún corte de suministro?	3
El arroz está duro o poco hecho.	¿Es correcta la cantidad de agua?	4
	¿Hay objetos extraños pegados por fuera del cazo interior, al sensor o al elemento calentador?	1, 4, 9
	¿Ha removido bien el arroz tras la cocción?	5
	¿Es correcto el menú seleccionado?	4, 6
	¿Está bien enchufado el cable de alimentación o ha habido algún corte de suministro?	3
	¿La tapa interior está bien colocada?	4
	¿Hay objetos extraños entre el cazo interior y la tapa interior o entre el cazo interior y el cierre hermético de la tapa exterior?	4
El arroz está blando o pegajoso	¿Es correcta la cantidad de agua?	1, 4, 9
	¿Hay objetos extraños pegados por fuera del cazo interior, al sensor o al elemento calentador?	5
	¿Ha removido bien el arroz tras la cocción?	4, 6
	¿Es correcto el menú seleccionado?	4
El arroz está quemado	¿Es correcta la cantidad de agua?	1, 4, 9
	¿Hay objetos extraños pegados por fuera del cazo interior, al sensor o al elemento calentador?	5
	¿Es correcto el menú seleccionado?	4
	¿Ha lavado bien el arroz antes de cocerlo?	4
La cocción de arroz lleva demasiado tiempo.	¿Es correcta la cantidad de agua?	4
	¿Hay objetos extraños entre el cazo interior y la tapa interior o entre el cazo interior y el cierre hermético de la tapa exterior?	1, 4, 9
	¿Es correcto el menú seleccionado?	4, 6
	¿Está bien enchufado el cable de alimentación o ha habido algún corte de suministro?	3
Al usar la función KEEP WARM, el arroz se vuelve duro, se decolora o empieza a oler.	¿Hay objetos extraños pegados por fuera del cazo interior, al sensor o al elemento calentador?	5
	¿Ha removido bien el arroz tras la cocción?	4, 6
	¿Ha lavado bien el arroz antes de cocerlo?	4
	¿Está bien enchufado el cable de alimentación o ha habido algún corte de suministro?	3
	¿Se ha mantenido caliente el arroz durante más de 12 horas?	5
	¿La tapa interior está bien colocada?	4
	¿ Se ha mantenido caliente el arroz frio o se ha añadido arroz frio?	5
	¿Hay objetos extraños entre el cazo interior y la tapa interior o entre el cazo interior y el cierre hermético de la tapa exterior?	4
La imagen del PANELDE VISUALIZACIÓN tiene poco contraste y no se puede leer.	¿sigue sin poder leer la pantalla incluso tras enchufar el aparato a la toma de pared? En ese caso, le recomendamos que sustituya la batería de litio.	3
El agua sale por fuera al hervir..	¿Es correcta la cantidad de agua?	4
	¿Hay objetos extraños entre el cazo interior y la tapa interior o entre el cazo interior y el cierre hermético de la tapa exterior?	1, 4, 9
	¿Es correcto el menú seleccionado?	4, 6
	¿Ha lavado bien el arroz antes de cocerlo?	4
	¿La tapa interior está bien colocada?	4
	¿Hay objetos extraños entre el cazo interior y la tapa interior o entre el cazo interior y el cierre hermético de la tapa exterior?	4
El Vapor sale por fuera alrededor de la tapa exterior.	¿Es correcta la cantidad de agua?	4
	¿Es correcto el menú seleccionado?	4, 6
	¿La tapa interior está bien colocada?	4
	¿Hay objetos extraños entre el cazo interior y la tapa interior o entre el cazo interior y el cierre hermético de la tapa exterior?	4
La cocción del arroz no se completa a la hora preajustada.	¿Es correcta la cantidad de agua?	4
	¿Hay objetos extraños entre el cazo interior y la tapa interior o entre el cazo interior y el cierre hermético de la tapa exterior?	1, 4, 9
	¿Es correcto el menú seleccionado?	4, 6
	¿Está bien enchufado el cable de alimentación o ha habido algún corte de suministro?	3
	¿Está bien configurado el temporizador?	6
Los botones de control no funcionan.	¿Está bien enchufado el cable de alimentación o ha habido algún corte de suministro?	3
Se genera un ruido durante la cocción.	El chasquido lo emite la unidad al ajustar el uso de energía. No se trata de un fallo de funcionamiento.	4
	Las gotas de agua que queden en el exterior del cazo interior o en la pared interior de la unidad principal puede hacer ruido durante la cocción. No se trata de un fallo de funcionamiento.	4

SERVICIO

Este modelo de la gama de cocedor de arroz de KeMar se recomienda **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**. El uso para capacidad comercial extinguirá esta garantía.
Para obtener el servicio de mantenimiento, se aconseja contactar con el distribuidor en el que compró el cocedor de arroz. Si esto no fuese posible, contacte con el proveedor más cercano utilizando la página web www.kemar.de y siguiendo los enlaces SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfsstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Los productos KeMar están diseñados y fabricados con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.
Este símbolo significa que el equipo eléctrico y electrónico, al final de su ciclo de vida, no se debe desechar con el resto de residuos domésticos.
Por favor, deposite su viejo „equipo electrónico“ en el punto de recogida de residuos o contacte con su administración local.
En la Unión Europea existen sistemas de recogida específicos para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
Por favor, ayúdenos a conservar el medio ambiente!

Garantía del vendedor- Condiciones de la garantía

Estimado cliente,

Nuestros productos están sometidos a controles de calidad estrictos.
Si, a pesar de ello, una vaporera multifunción/ una arrocera adquirida con nosotros no funciona correctamente, lo lamentamos profundamente y le pedimos contactar el servicio de atención al cliente indicado a continuación.
Será un placer atenderle por teléfono a través del servicio de atención descrito anteriormente.
Además de la garantía legal, proveemos una garantía en todas las vaporeras multifunción/ arroceras adquiridas con nosotros, de acuerdo a las condiciones mencionadas a continuación.

Esto no representa una limitante a sus derechos legales.

1) El período de garantía es de un año a partir de la fecha de compra. La garantía es válida en la Unión Europea y Suiza.

2) Durante el período de garantía, los dispositivos que muestren defectos debidos a materiales o manufactura deficientes, serán reparados o reemplazados a nuestro juicio.
Los dispositivos o partes de dispositivos intercambiados son de nuestra propiedad. Los servicios de garantía no prolongan el período de garantía, ni generan un nuevo período de garantía.

3) Las reclamaciones de garantía deben realizarse inmediatamente después del descubrimiento del defecto, durante el período de garantía.

4) Con la finalidad de darle validez a una reclamación en el marco de la garantía, las etapas siguientes son necesarias:
Contactar el servicio de atención el cliente por correo electrónico, fax o teléfono, para que le podamos enviar una etiqueta de envío en formato pdf. Utilice esta etiqueta para enviar el dispositivo defectuoso, libre de coste, a la dirección de servicio indicada, incluyendo la tarjeta de garantía anexa, así como su justificante de compra original. Si el defecto está cubierto por nuestros servicios de garantía, recibirá su dispositivo reparado o uno nuevo. Los gastos de envío de vuelta serán cubiertos por nosotros.

5) Las reclamaciones con garantía no son cubiertas en caso de daños debidos a:
- Uso abusivo o incorrecto
- Exposición a un riesgo ambiental (humedad, calor, sobre voltaje, polvo, etc.)
- Fallas derivadas al incumplimiento de las precauciones de seguridad aplicables al dispositivo
- Fallas derivadas del incumplimiento al manual de usuario
- Uso de fuerza (ej. golpe, patada, caídas)
- Interferencia de un servicio de reparación no autorizado por nosotros
- Intentos de reparación arbitrarios
- Envío en embalaje no apto para el transporte

6) Le proponemos igualmente un servicio de reparación de defectos o daños a los dispositivos que no están cubiertos por la garantía (o fuera de plazo), contra reembolso de los costes. Favor de contactar el servicio de atención al cliente para una propuesta personalizada.
En este caso, los gastos de envío quedarán a su cargo.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Alemania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

TARJETA DE GARANTÍA

En el caso de una reclamación en garantía, favor de contactar el servicio de atención al cliente aquí mencionado. Desprenda la tarjeta, rellénela de forma clara y legible y envíela de vuelta, adjunta al dispositivo defectuoso y al justificante de compra original, a la dirección siguiente:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Alemania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

Dispositivo/ Nombre del artículo:

Fecha de compra:_____ (Justificante de compra incluido)

Descripción del defecto:

Nombre y Apellido:_____

Calle:_____ Código postal/ Localidad_____

Teléfono:_____ Fax:_____

Fecha:_____ Firma:_____

KeMar
www.kemar.de

KRC-140

INSTRUCTION MANUAL English 1-14
MANUEL D'INSTRUCTIONS Français 1-14
MANUAL DE INSTRUCCTIONES Español 1-14
BEDIENUNGSANLEITUNG **Deutsch 1-14**
MANUALE DI ISTRUZIONI Italiano 1-14

MICRO-COMPUTERIZED
MULTI FUNCION COOKER

MIROINFORMATISÉ
CUISEUR MULTIFONCTIONS

SISTEMA MICROELECTRÓNICO
COCEDOR MULTIFUNCIÓN

MIKROPROZESSORGESTEUERTER
MULTIFUNKTIONSKOCHER

MICROOMPUTERIZZATA
CUOCITORE MULTIFUNZIONE

FOR HOUSEHOLD ONLY - NOT INTENDED FOR COMMERCIAL

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:

100. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
101. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.
102. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker und Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
103. Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn Geräte sich in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.
104. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
105. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparatur-werkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
106. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
107. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.
108. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
109. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen. Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
110. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
111. Gehen Sie beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
112. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.ä.
113. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose. Um das
114. Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
115. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
116. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
117. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
118. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose ein.
119. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
120. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
121. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
122. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
123. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
124. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
125. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
126. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
127. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
128. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
129. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
130. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden und Möbeln auf (Mindestabstand 30 cm)
131. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.
132. Legen Sie beim Betrieb keine Textilien oder Handtücher auf das Gerät.
133. Entfernen Sie vor dem Gebrauch von Hausgeräten alle Fremdstoffe.

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

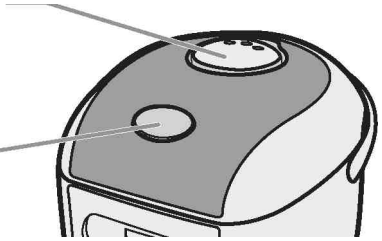
A. Das Netzkabel ist kurz, damit die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber verringert wird.
B. Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.
C. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:
(1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.
(2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.

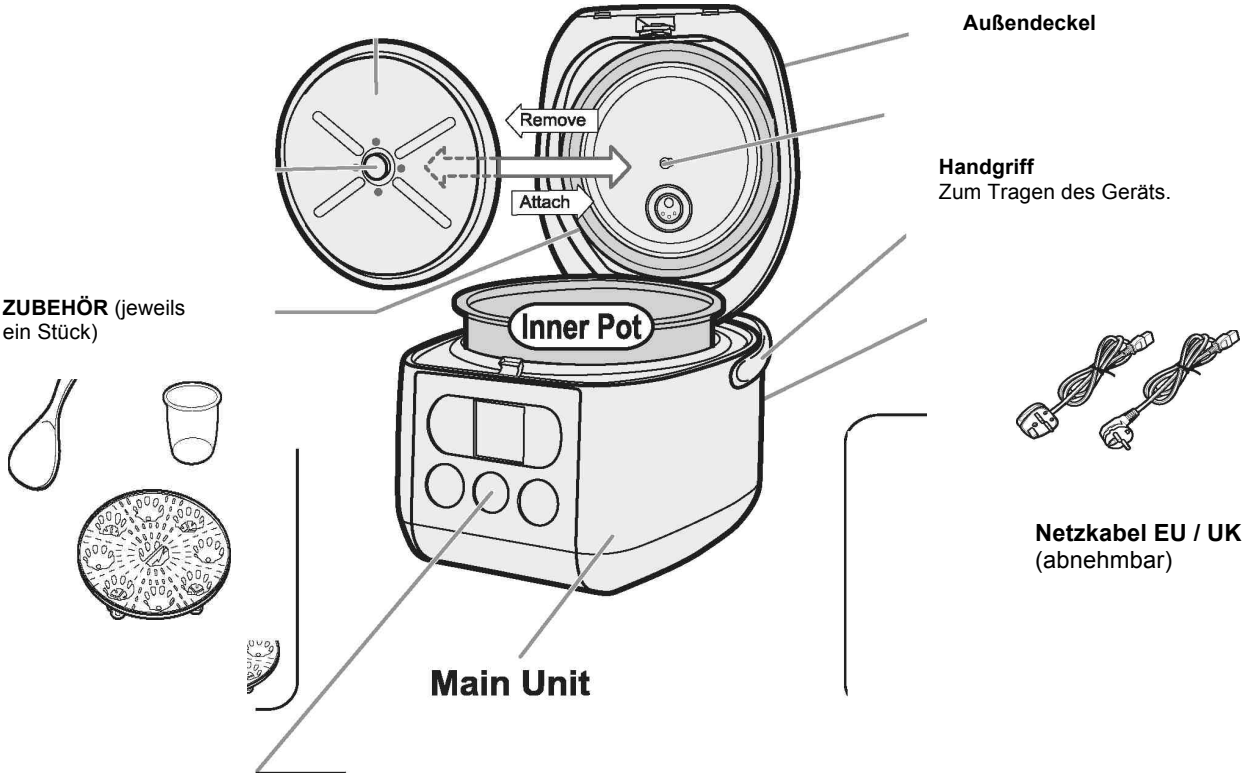
BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE

DAMPFAUSLASS UND ÖFFNUNGSTASTE

Dampfauslass
Bringen Sie den Dampfauslass sicher an.
Berühren Sie beim oder kurz nach dem Betrieb nicht den Dampfauslass.

Öffnungstaste
Drücken Sie die Öffnungstaste, um den Außendeckel zu öffnen.





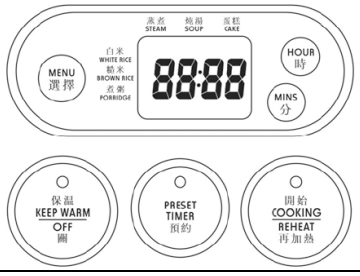
Außendeckel

Handgriff
Zum Tragen des Geräts.

ZUBEHÖR (jeweils ein Stück)

Netzkabel EU / UK
(abnehmbar)

BEDIENFELD

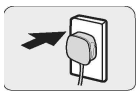
Anzeige **KEEP WARM** Leuchtet, wenn Reis warmgehalten wird.	Taste **MENU** (Seite 4)	**ANZEIGE**
Taste **KEEP WARM/OFF**		Taste **HOUR/MINS** (Seite.3)
Taste **TIMER** Nach Drücken dieser Taste blinkt die Anzeige **TIMER**. Wird die Taste **COOKING** gedrückt, leuchtet die Anzeige **TIMER** auf, und die Zeitschaltuhr wird gestartet (Seite 6)		Anzeige **TIMER** Anzeige **COOKING** Anzeige **COOKING** Nach Drücken dieser Taste leuchtet die Anzeige **COOKING** und der Kochvorgang wird gestartet (Seite 5).

UHRZEIT EINSTELLEN

- Die vom Gerät angezeigte Zeit ist auf die Weltzeit voreingestellt.
- Wenn die Anzeige von der tatsächlichen Uhrzeit abweicht, stellen Sie sie wie nachfolgend beschrieben ein.
- Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, solange die Zeitschaltuhr zum Kochen oder Warmhalten verwendet wird.
- Sie können den aktuellen Vorgang abbrechen, indem Sie die Taste **KEEP WARM/OFF** drücken.
- Stellen Sie sicher, dass die Uhr die korrekte Uhrzeit anzeigt. Andernfalls funktioniert das zeitgesteuerte Kochen nicht richtig

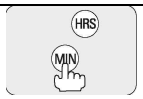
Beispiel: Aktuelle Zeit ist 8.00 Uhr, Anzeige zeigt jedoch 7.55 Uhr.

1 **Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.**



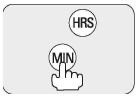
2 **Halten Sie die Taste HOUR oder MINS so lange gedrückt, bis die Zeitanzeige blinkt.**

Die Zeitanzeige beginnt zu blinken.



3 **Drücken Sie zum Einstellen der korrekten Zeit die Tasten HOUR und MINS.**

- Stellen Sie mit der Taste **HOUR**, dem Wert „**8**“ ein. Stellen Sie mit der Taste **MINS**, den Wert „**00**“ ein.
- Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft der Zeitwert schnell vor.
- Die Zeitanzeige hört nach 6 Sekunden zu blinken auf.
- Die Zeiteinstellung ist abgeschlossen, wenn die Zeitanzeige nicht mehr blinkt.



Eingebaute Lithiumbatterie

- Die in das Gerät eingebaute Lithiumbatterie versorgt die Zeitanzeige mit Strom und sorgt dafür, dass die Einstellung der Zeitschaltuhr auch beim Trennen der Stromversorgung erhalten bleibt.
- Die Batterielebensdauer beträgt bei 20°C Raumtemperatur etwa 4-5 Jahre. Die Batterielebensdauer verlängert sich, wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden bleibt, weil die Batterieladung dann nicht verbraucht wird.
- Wenn die Batterie erschöpft ist, wird die Anzeige dunkler, und die Einstellung der Zeitschaltuhr bleibt beim Trennen des Geräts vom Stromnetz nicht erhalten. Bei erschöpfter Batterie kann das Gerät dennoch normal betrieben werden, sofern es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Wenden Sie sich zum Batteriewechsel an Ihren Händler oder an ein von KeMar empfohlenes Kundendienstunternehmen (siehe Seite 12). Wechseln Sie die Batterie nicht selbst aus.
- Die Lithiumbatterie wird gegen eine Gebühr mit einer neuen Batterie ersetzt. Stellen Sie Uhrzeit und Zeitschaltuhr nach dem Austauschen der Batterie neu ein.

Bei Stromausfall während des Betriebs

(Dieser Abschnitt gilt auch für den Fall, dass der Netzstecker gezogen wird oder eine Sicherung auslöst)

- Wenn der Strom nur kurz ausfällt, kehrt das Gerät in den Zustand vor dem Stromausfall zurück.
- Bei längerem Stromausfall verhält sich das Gerät wie nachfolgend beschrieben, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt wird:

Bei Zeitschaltuhr-Betrieb	**Während der Zubereitung**	**Während der Reis warmgehalten wird**
• Das Gerät startet den Kochvorgang unmittelbar, sofern die Uhrzeit später als die eingestellte Kochstartzeit ist. • Der Reis wird möglicherweise nicht genau mit der über die Zeitschaltuhr programmierten Zeit gekocht.	• Der Kochvorgang wird fortgesetzt, jedoch wird der Reis möglicherweise nicht richtig gekocht. • Wenn nur wenig Kochzeit verblieben ist, schaltet das Gerät möglicherweise in den **KEEP WARM**-modus.	• Das Gerät hält den Reis weiterhin warm.

REIS ZUBEREITEN

1 Messen Sie die Reismenge richtig ab, und waschen Sie den Reis.

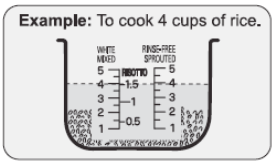
- Messen Sie die Reismenge mit Hilfe des mitgelieferten Messbecher ab. 1 Messbecherfüllung entspricht 180 ml.
- Sie können den Innentopf zum Waschen des Reises verwenden.

richtig falsch

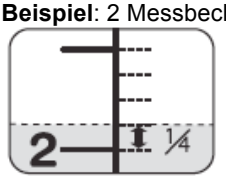
2 Fügen Sie die passende Menge Wasser hinzu, und stellen Sie den Innentopf in das Gerät.

- Waschen Sie den Reis, und geben Sie ihn in den Innentopf
- Wählen Sie die Wassermenge entsprechend der Einstellung für die gewünschte Zubereitungsart und anhand der Reismenge.
- Wenn Sie zu viel Wasser verwenden, kann dieses überkochen.
- Die Wassermenge kann je nach Wunsch um bis zu einem Viertel der Skaleneinheiten abweichen. Wenn Sie zu viel Wasser verwenden, kann dieses überkochen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Reiskörner oder Wassertropfen an der Außenseite des Innentopfs oder im Gerät sind. Wenn sich Wasser in diesem Bereich befindet, kann dies während des Kochvorgangs zu Geräuschen führen.
- Schwenken Sie den Innentopf leicht, um den Reis gleichmäßig zu verteilen.

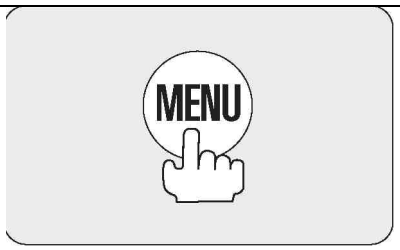
Beispiel: 4 Messbecher Reis kochen.



Beispiel: 2 Messbecher Reis kochen.



3 Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, und wählen Sie die Zubereitungsart mit der Taste MENU aus.

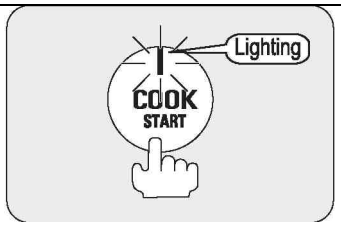


- Sie können nur dann die Zubereitungsart auswählen und Reiskochen, wenn der Netzstecker mit einer Steckdose verbunden ist.
- Wenn die Anzeige **KEEP WARM** leuchtet oder blinkt, können Sie die Zubereitungsart nicht auswählen und keinen Reis kochen. Um den **KEEP WARM**-modus zu beenden, drücken Sie die Taste **KEEP WARM/OFF**.
- Indem Sie die Taste **MENU** drücken, wird die Anzeige für die Zubereitungsart in dieser Reihenfolge bewegt:
- Wählen Sie **WHITE RICE** zum Kochen von gemischten, vorgewaschenem, gekeimten Naturreis und süßem Reis.
- Wenn die Zubereitungsart falsch gewählt wird, kann das Wasser überkochen, oder der Reis wird möglicherweise nicht richtig gar.

Anhaltswerte für Reiskochzeiten (bei Raumtemperatur von 20°C und Wassertemperatur 18°C)

Zubereitung	Weißer Reis/Sushi	Gekeimter Naturreis	Vorgewaschener Reis	Süßer Reis	Naturreis	Risotto Haferbrei	Schnell-Reis	Gemischter Reis
Menge (Messbecher)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Erforderliche Zeit (Minuten)	36-45 min.	37-47 min.	36-46 min.	37-40 min.	1 h.15min .-1 std. 17min	49-59 min.	26-33 min.	36-44 min.

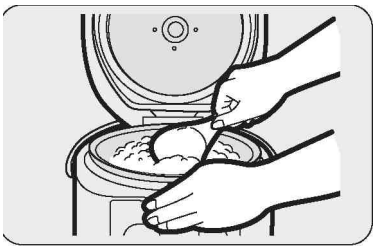
4 Drücken Sie zum Starten des Kochvorgangs die Taste COOKING.



- Die Anzeige **COOKING** leuchtet auf, und der Kochvorgang beginnt. Die aktuelle Zeit wird auf der Anzeige eingeblendet.
- Drücken Sie nur dann auf **COOKING**, wenn der Innentopf richtig im Gerät sitzt.
- Drücken Sie nicht auf die Taste **COOKING**, wenn der Innentopf nicht eingesetzt ist. Andernfalls wird das Heizelement kurzzeitig stark erhitzt.
- Prüfen Sie, ob die Anzeige **COOKING** leuchtet.
- Leuchtet die Anzeige **COOKING** nicht, drücken Sie die Taste **KEEP WARM/OFF**, um den Vorgang abzubrechen. Wählen Sie abermals die Zubereitungsart mit Hilfe der Taste **MENU** aus, und drücken Sie dann erneut auf die Taste **COOKING**.
- Die verbleibende Kochzeit, bis der Reis gar ist, wird ab einer Restzeit von 13 Minuten angezeigt.

Beispiel: 13 Minuten Restzeit.

5 Rühren Sie den Reis um, bevor Sie ihn servieren. Gekochter Reis kann bis zu 12 Stunden lang warmgehalten werden.



- Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige **COOKING**. Die Anzeige **KEEP WARM** leuchtet auf, und das Gerät wechselt automatisch in den Warmhaltemodus.
- Die verstrichene Warmhaltezeit wird auf der **ANZEIGE** eingeblendet.
- Halten Sie Reis nicht länger als 12 Stunden warm. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche, nimmt gelbliche Färbung an oder trocknet aus.
- Ziehen Sie im **KEEP WARM**-modus nicht den Netzstecker.
- Risotto kann nicht warmgehalten werden. Nach dem Zubereiten von Risotto blinkt die Anzeige **KEEP WARM**. Halten Sie Risotto nicht warm, da es dazu neigt, klebrig zu werden.
- Verwenden Sie den Warmhaltemodus **KEEP WARM** nicht für gemischten Reis, Naturreis, süßen Reis oder gekeimten Naturreis, weil diese Reisarten dadurch verderben oder Gerüche entwickeln können.
- Auf dem Boden des Innentopfs bilden sich möglicherweise eine leichte Einbrennschicht.
- Drücken Sie nach Gebrauch stets auf die Taste **KEEP WARM/OFF**, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Andernfalls wechselt das Gerät beim nächsten Anschließen in den Warmhaltemodus (**KEEP WARM**).
- Wärmen Sie kalten Reis nicht wieder auf. Andernfalls entwickelt er ggf. Gerüche.

Gemischten/süßen Reis kochen

- Waschen Sie den Reis, und weichen Sie ihn vor dem Kochen ein.
- Mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel.
- Eine zu große Menge an Zutaten führt möglicherweise dazu, dass der Reis nicht richtig gar wird.
- Mit Speisewürze versetzt brennt der Reis ggf. leichter an.
- Sie können bis zu 4 Messbecher gemischten oder süßen Reis kochen.
- Füllen Sie Wasser, ggf. gewürzt, bis zur entsprechenden Markierung **WHITE** (für weißen/gemischten Reis) oder **SWEET** (für süßen Reis) ein. Geben Sie dann die gemischten Zutaten auf den Reis.
- Stellen Sie den Innentopf ins Gerät.
- Wählen Sie als Zubereitungsart **WHITE RICE** und starten Sie den Kochvorgang.
- Nach dem Kochen von gewürztem Reis verbleibt möglicherweise ein leichter Geruch.
- Waschen Sie den Innentopf und den Innendeckel nach jedem Gebrauch ab.

Anhaltswerte der Wassermengen für Risotto

Reismenge	Wassermenge für Risotto	
	Normal	Weich
0.5 Messbecher	Bis zur Markierung 0,5	Bis zur Markierung 1
1 Messbecher	Bis zur Markierung 1	---
1,5 Messbecher	Bis zur Markierung 1,5	---

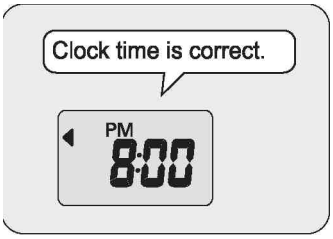
Naturreis kochen

- Waschen Sie den Naturreis, und weichen Sie ihn vor dem Kochen eine Stunde ein.
- Sie können bis zu 4 Messbecher Naturreis kochen.
- Füllen Sie den Innentopf bis zur Markierung **BROWN** mit Wasser.
- Stellen Sie den Innentopf ins Gerät.
- Wählen Sie als Zubereitungsart **BROWN RICE**, und starten Sie den Kochvorgang.
- Damit Naturreis mehr Geschmack entfaltet, weichen Sie ihn vor dem Kochen für mindestens eine Stunde in Wasser ein.

ZEITGESTEUERTES KOCHEN (Kochvorgang endet zu einer vorbestimmten Zeit.)

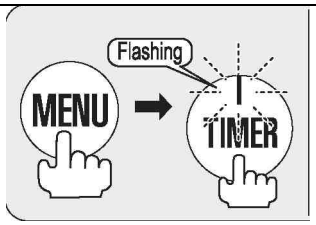
1 Prüfen Sie die aktuelle Uhrzeit.

- Bereiten Sie den Reis vor wie unter „Reis zubereiten“ Schritte (1)-(3). Stellen Sie dann wie nachfolgend beschrieben die Zeitschaltuhr ein.
- Prüfen Sie die aktuelle Uhrzeit. Wenn die Uhr nicht auf die richtige Zeit eingestellt wurde, funktioniert das zeitgesteuerte Kochen möglicherweise nicht richtig. (Seite 3).
- Wenn die Anzeige **KEEP WARM** leuchtet oder blinkt, können Sie die Zeitschaltuhr nicht einstellen.
- Drücken Sie die Taste **KEEP WARM/OFF**, damit die Anzeige erlischt.



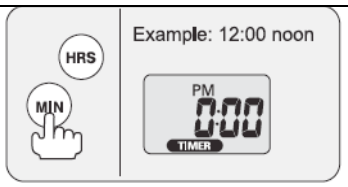
2 Wählen Sie mit der Taste MENU die Zubereitungsart, und drücken Sie dann die Taste TIMER.

- Die Anzeige **TIMER** beginnt zu blinken, und die Einstellung der Zeitschaltuhr wird angezeigt.
- Ist die Einstellung bereits korrekt, fahren Sie mit dem Punkt 4 fort.
- Zubereitungsart auswählen: siehe Seite 4



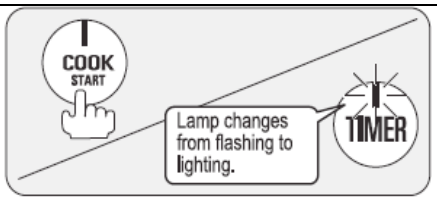
3 Drücken Sie zum Einstellen die Garende zeit die Tasten HOUR und MINS.

- Stellen Sie mit der Taste **HOUR** den Wert für die Stunde ein. Dieser Wert wechselt in 1-Stunden-Schritten. Stellen Sie mit der Taste **MINS** den Wert für die Minute ein. Dieser Wert wechselt in 10-Minuten-Schritten.
- Wenn Sie die Taste **HOUR** bzw. **MINS** gedrückt halten, läuft die Zeiteinstellung schnell vor.



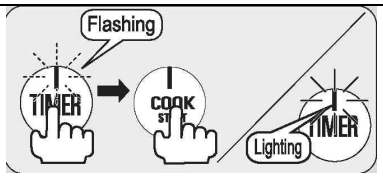
4 Drücken Sie die Taste COOKING

- Die Anzeige **TIMER** leuchtet dauerhaft, und auf der **ANZEIGE** wird die aktuelle Uhrzeit eingeblendet. Damit ist das Einstellen der Zeitschaltuhr abgeschlossen.
- Sobald der Kochvorgang beginnt, erlischt die Anzeige **TIMER**, und die Anzeige **COOKING** leuchtet auf.



Nachdem die Zeitschaltuhr eingestellt wurde, können Sie in zwei Schritten zeitgesteuert kochen.

- Drücken Sie nach dem Prüfen der Zubereitungsart die Taste **TIMER**. Drücken Sie nach dem Prüfen der Zeiteinstellung die Taste **COOKING**.
- Die vorhergehenden Einstellungen der Zeitschaltuhr werden gespeichert.



Nach dem Start der Zeitschaltuhr

Wenn Sie die Einstellung der Zeitschaltuhr ändern wollen:
Drücken Sie die Taste **KEEP WARM/OFF**, und stellen Sie die Zeitschaltuhr wie oben gemäß der Schritte (2)-(4) beschrieben neu ein.
Wenn Sie die aktuelle Zeit prüfen wollen:
Solang eine der Tasten **HOUR** oder **MINS** gedrückt wird, wird die Zeit angezeigt.

Zubereitung per Zeitschaltuhr

- Die Zubereitung per Zeitschaltuhr sollte spätestens nach 12 Stunden beginnen. Der Reis kann sonst verderben, wenn er zu lange im Wasser belassen wird.
- Verwenden Sie die Zubereitung per Zeitschaltuhr nicht für gemischten Reis oder süßen Reis, der andere Zutaten enthält. Diese Zutaten oder Speisewürzen können verderben oder sich am Boden absetzen, wodurch sie nicht richtig erhitzt werden.
- Der Reis wird ggf. weich, wenn er mit Hilfe der Zeitschaltuhr gekocht wird.

Zeitschaltuhr Einstellen Die Zeitschaltuhr muss auf die nachfolgend aufgeführte Mindestdauer eingestellt werden. Andernfalls beginnt der Kochvorgang sofort.

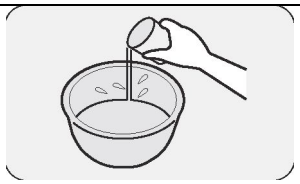
Zubereitungsart	Weißer Reis, gekeimter Naturreis	Naturreis	Risotto/Brei	Schnellreis
Erforderliche Zeit	1 Stunde 10 Minuten	1 Stunde 40 Minuten	1 Stunde 10 Minuten	1 Stunde

SPEISEN DÄMPFEN

Um Speisen zu dämpfen, wählen Sie die Zubereitungsart **STEAM**. Die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Zubereitungszeiten sind Anhaltswerte und sollten als Leitfaden verwendet werden.

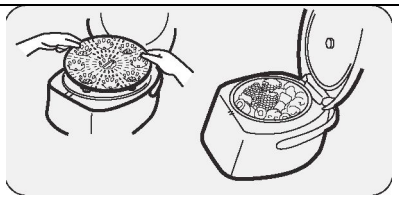
1 Geben Sie etwa 1,5 Messbecher (300 ml) Wasser in den Innentopf.

- Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher
- Geben Sie stets mindestens einen Messbecher (180 ml) Wasser in den Topf.

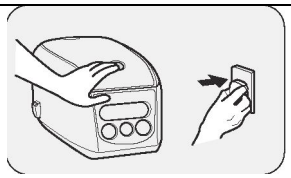


2 Stellen Sie den Innentopf ins Gerät. Legen Sie die Dämpfplatte und die Speisen in den Innentopf

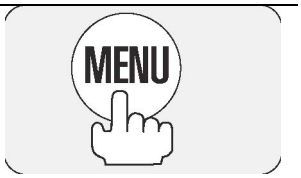
- Stellen Sie den Innentopf ins Gerät.
- Legen Sie die Dämpfplatte in den Innentopf
- Legen Sie die Speisen auf die Dämpfplatte.



3 Schließen Sie den Außendeckel, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



4 Wählen Sie mit der Taste MENU die Zubereitungs-art STEAM.



5 Drücken Sie die Taste COOKING.

- Die Anzeige **COOKING** leuchtet auf, und der Dämpfvorgang beginnt.
- Überwachen Sie den Dämpfvorgang.
- Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, leuchtet die Anzeige **KEEP WARM** auf, und das Gerät wechselt automatisch in den **KEEP WARM**-modus.
- Öffnen Sie von Zeit zu Zeit den Außendeckel, und prüfen Sie die Speisen. Rühren Sie sie dabei um.
- Setzen Sie den Dämpfvorgang fort, bis die Speisen gar sind.
- Sobald die Speisen gar sind, drücken Sie die Taste **KEEP WARM/OFF**, um den Dämpfvorgang zu beenden.
- Die genauen Kochzeiten sind auch davon abhängig, ob Sie die Speisen weicher oder fester zubereiten wollen. Möglicherweise müssen Sie die Kochdauer durch etwas Ausprobieren ermitteln. Drücken Sie nach Gebrauch stets auf die Taste **KEEP WARM/OFF**, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

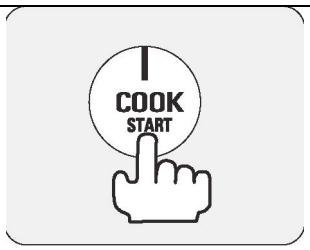


Tabelle: Dämpfen

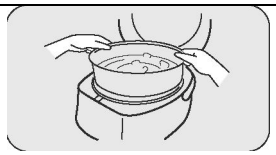
Speise	Zubereitung	Menge	Ungefähre Dämpfzeit
Artischocken	In Hälften geschnitten	2-4	25-30 min.
Spargel	Ganz, Stangen beschnitten	450 g	10-15 min.
Broccoli	Spitzen	200 g	10-15 min.
Rüben	Geschält, in etwas ¼ dicke Scheiben	450 g	15-20 min.
Karotten	Geschält, geschnitten	450 g	15-20 min.
Blumenkohl	Spitzen	450 g	20-25 min.
Maiskolben	Entblättert, halbiert	2 mittlere Kolben	15-20 min.
Grüne Bohnen	Ganz, beschnitten	350 g	10-15 min.
Rote Kartoffeln	In Hälften geschnitten	450 g	25-30 min.
Zuckerschoten	Ganz, beschnitten	200 g	15-20 min.
Spinat	Blätter	200 g	8-10 min.
Süßkartoffeln oder Yams	In etwa ½ dicke Scheiben	450 g	20-25 min.
Zucchini	In etwas ¼ dicke Scheiben	450 g	10-15 min.
Eier	Weiches Eidotter (ähnlich wie weichgekochte Eier)	8	15 min.
	Hartes Eidotter (ähnlich wie hartgekochte Eier)	8	23 min.

EINTÖPFE/SUPPEN ZUBEREITEN

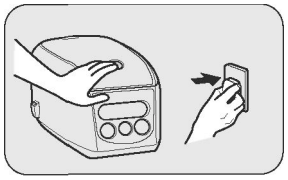
Zum Zubereiten von Eintöpfen oder Suppen wählen Sie die Zubereitungsart SOUP. Sie können die Zubereitungszeit von 1-8 Stunden in Schritten von 30 Minuten einstellen.

1 Geben Sie Zutaten und Gewürze in den Innentopf

- Füllen Sie Zutaten nur bis zur Wasserstands Markierung **SOUP** ein. Andernfalls kann Wasser überlaufen, oder die Speisen werden möglicherweise nicht richtig gegart.

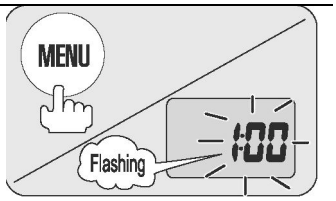


2 Schließen Sie den Außendeckel, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



3 Wählen Sie mit der Taste MENU die Zubereitungsart SOUP.

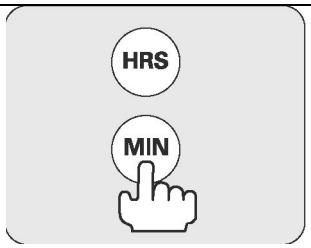
- „1:00“ (1 Stunde 00 Minuten) wird als Zubereitungszeit anfänglich auf der **ANZEIGE** eingeblendet.



4 Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten HOUR und MINS

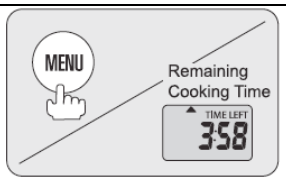
- Sie können die Zubereitungszeit von 1-8 Stunden in Schritten von 30 Minuten einstellen.
- Durch Drücken der Taste **HOUR** wird der Wert für die Stunde in Schritten von 1 Stunde geändert: 1:00 ► 2:00 ►3:00►…8:00►1:00 Durch drücken der Taste **MINS** wird der Wert für die Minute zwischen :00►:30►:00 gewechselt.

Beispiel: Zubereitungszeit 3 Stunden 30 Minuten einstellen. Stellen Sie 3 Stunden ein, indem Sie die Taste **HOUR** drücken. Drücken Sie dann die Taste **MINS**, um 30 Minuten einzustellen.



5 Drücken Sie zum Starten des Kochvorgangs die Taste COOKING

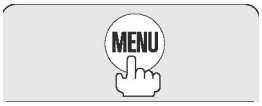
- Die Anzeige **COOKING** leuchtet auf, und der Kochvorgang beginnt unmittelbar.
- Die verbleibende Kochzeit wird auf der **ANZEIGE** eingeblendet.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch in den **KEEP WARM**-modus.
- Für die Zubereitungsart **SOUP** kann die Zeitschaltuhr nicht verwendet werden.
- Die Zubereitungszeit **SOUP** umfasst nicht die Dämpfzeit nach dem Kochen.
- Drücken Sie nach Gebrauch stets auf die Taste **KEEP WARM/OFF**, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



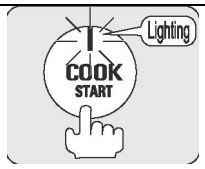
KUCHEN ZUBEREITEN

1 Drücken Sie im **MENU** bis die Anzeige **CAKE** erscheint.

2 Wählen Sie im **MENU CAKE** aus. Die Standard Backzeit für Kuchen beträgt 45 Minuten und kann bis auf 15 Minuten eingestellt werden.



3 Drücken Sie die Taste **COOKING** für zwei Sekunden. Das Gerät wird den Backvorgang starten, bis der Kuchen fertig ist.



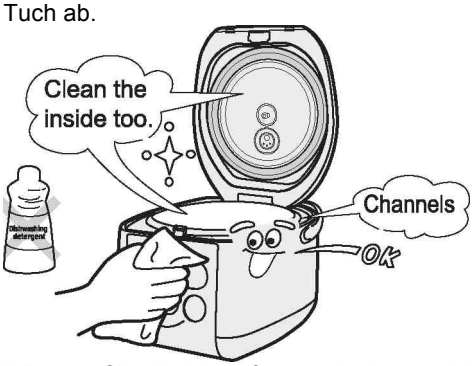
4 Nach dem Backen, den Kuchen entnehmen und in ein geeignetes Gefäß legen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das gesamte Gerät abkühlen.

Verwenden sie zum Reinigen kein Scheuerpulver, keine Scheuerbürsten und kein Benzin oder Lösungsmittel.

Gehäuse und Außendeckel
Wischen Sie diese Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.



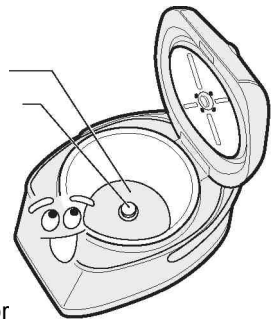
Wischen Sie alle Vertiefungen, in denen sich Feuchtigkeit sammelt, gründlich aus.

Innentopf und Innendeckel
Reinigen Sie diese Oberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittellösung und einem weichen Schwamm.

- Achten Sie darauf den Innentopf und den Innendeckel nicht zu verbiegen oder zu beschädigen.
- Waschen Sie den Reis nicht mit Hilfe von harten Gegenständen wie z.B. Schnellbesen aus Metall.
- Verwenden Sie zum Servieren des Reises den mitgelieferten Schaber.
- Spülen Sie keine harten Gegenstände wie Löffel oder Reisschüsseln im Innentopf.
- Verwenden Sie keinen Essig im Innentopf.
- Durch normalen Gebrauch verfärbt sich der Innentopf möglicherweise leicht. Diese Verfärbung beeinträchtigt weder die Sicherheit noch die Gesundheit.

Heizelement und Temperatursensor
Wenn Reiskörner oder andere Verschmutzungen am Heizelement anhaften, säubern Sie dieses mit sehr feinem Sandpapier oder einem Topfreiniger. Wischen Sie dann mit einem feuchtem Schwamm nach.

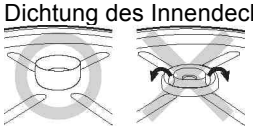
Heizelement



Temperatursensor

So bringen Sie die Dampfauslass-Abdeckung an
Drehen Sie die untere Dampfauslass-Abdeckung im Uhrzeigersinn.
Stellen Sie sicher, dass die Dampfauslass-Dichtung richtig in die obere Dampfauslass-Abdeckung eingelegt ist.

Dichtung des Innendeckels richtig anbringen.



SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KRC-140
Stromversorgung	230 V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme (Kochen) (Warmhalten)	790 W 22,1 W
Abmessungen	300 mm (B) x 320 mm (T) x 260 mm (H)
Gewicht (ca.)	3,5 kg
Zeitschaltuhr	12 Stunden digital
Zubehör	Netzkabel, Reislöffel, Suppenlöffel, Messbecher, Dämpfplatte
Länge des Netzkabels	Ca. 0,95 m

FEHLERBESEITIGUNG

Bevor Sie technische Unterstützung anfordern, prüfen Sie die nachfolgend beschriebenen Punkte.

Fehler	Mögliche Gründe	Siehe Seite
Der Reis kocht nicht	Befand sich das Gerät im **KEEP WARM**-modus, als die Taste **COOKING** gedrückt wurde?	4, 5, 6
	Ist der Netzstecker richtig eingesteckt? Ist der Strom ausgefallen?	3
Der Reis ist hart bzw. nicht richtig gar.	Ist die Wassermenge korrekt?	4
	Kleben Fremdkörper/Verunreinigungen außen am Innentopf, am Sensor oder am Heizelement?	1, 4, 9
	Wurde der Reis nach dem Kochen gründlich umgerührt?	5
	Ist die richtige Zubereitungsart gewählt?	4, 6
	Ist der Netzstecker richtig eingesteckt? Ist der Strom ausgefallen?	3
	Ist der Innendeckel richtig angebracht?	4
	Sind zwischen Innentopf und Innendeckel oder zwischen Innentopf und Außendeckeldichtung Fremdkörper/Verunreinigungen?	4
Der Reis ist zu weich bzw. klebrig.	Ist die Wassermenge korrekt?	1, 4, 9
	Kleben Fremdkörper/Verunreinigungen außen am Innentopf, am Sensor oder am Heizelement?	5
	Wurde der Reis nach dem Kochen gründlich umgerührt?	4, 6
	Ist die richtige Zubereitungsart gewählt?	4
Der Reis ist angebrannt.	Ist die Wassermenge korrekt?	1, 4, 9
	Kleben Fremdkörper/Verunreinigungen außen am Innentopf, am Sensor oder am Heizelement?	5
	Ist die richtige Zubereitungsart gewählt?	4
	Wurde der Reis vor dem Kochen gründlich gewaschen?	4
Die Kochzeit des Reises ist zu lang.	Ist die Wassermenge korrekt?	4
	Sind zwischen Innentopf und Innendeckel oder zwischen Innentopf und Außendeckeldichtung Fremdkörper/Verunreinigungen?	1, 4, 9
	Ist die richtige Zubereitungsart gewählt?	4, 6
	Ist der Netzstecker richtig eingesteckt? Ist der Strom ausgefallen?	3
Im **KEEP WARM**-modus wird der Reis hart, verfärbt sich oder entwickelt Gerüche.	Kleben Fremdkörper/Verunreinigungen außen am Innentopf, am Sensor oder am Heizelement?	5
	Wurde der Reis nach dem Kochen gründlich umgerührt?	4, 6
	Wurde der Reis vor dem Kochen gründlich gewaschen?	4
	Ist der Netzstecker richtig eingesteckt? Ist der Strom ausgefallen?	3
	Wurde der Reis mehr als 12 Stunden lang warmgehalten?	5
	Ist der Innendeckel richtig angebracht?	4
	Wurde kalter Reis aufgewärmt oder hinzugegeben?	5
	Sind zwischen Innentopf und Innendeckel oder zwischen Innentopf und Außendeckeldichtung Fremdkörper/Verunreinigungen?	4
Die **ANZEIGE** ist schwach und kann nicht abgelesen werden.	Können Sie die Anzeige auch dann nicht ablesen, wenn das Gerät mit einer Steckdose verbunden wurde? Ist dies der Fall, empfehlen wir den Austausch der Lithiumbatterie.	3
Während des Kochvorgangs kocht das Wasser über.	Ist die Wassermenge korrekt?	4
	Sind zwischen Innentopf und Innendeckel oder zwischen Innentopf und Außendeckeldichtung Fremdkörper/Verunreinigungen?	1, 4, 9
	Ist die richtige Zubereitungsart gewählt?	4, 6
	Wurde der Reis vor dem Kochen gründlich gewaschen?	4
	Ist der Innendeckel richtig angebracht?	4
	Sind zwischen Innentopf und Innendeckel oder zwischen Innentopf und Außendeckeldichtung Fremdkörper/Verunreinigungen?	4
Rund um den Außendeckel entweicht Dampf.	Ist die Wassermenge korrekt?	4
	Ist die richtige Zubereitungsart gewählt?	4, 6
	Ist der Innendeckel richtig angebracht?	4
	Sind zwischen Innentopf und Innendeckel oder zwischen Innentopf und Außendeckeldichtung Fremdkörper/Verunreinigungen?	4
Der Reiskochvorgang endet nicht zu der voreingestellten Zeit.	Ist die Wassermenge korrekt?	4
	Sind zwischen Innentopf und Innendeckel oder zwischen Innentopf und Außendeckeldichtung Fremdkörper/Verunreinigungen?	1, 4, 9
	Ist die richtige Zubereitungsart gewählt?	4, 6
	Ist der Netzstecker richtig eingesteckt? Ist der Strom ausgefallen?	3
	Wurde die Zeitschaltuhr richtig eingestellt?	6
Die Bedientasten funktionieren nicht.	Ist der Netzstecker richtig eingesteckt? Ist der Strom ausgefallen?	3
Während des Kochvorgangs entstehen Geräusche	Ein klickendes Geräusch wird durch das Gerät beim Dosieren der Heizleistung erzeugt. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.	4
	Wassertropfen an der Außenseite des Innentopfs oder im Gerät können zu Geräuschen beim Kochen führen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.	4

KUNDENDIENST

Dieser Multifunktionskocher/Reiskocher der KeMar-Produktlinie ist **NUR FÜR GEBRAUCH IN HAUSHALTEN** vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie.
Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie den Reiskocher erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.de . Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Abteilung
Rohlfsstr.5
D-81929 München / Deutschland
Telefon: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiederhergestellt werden können.
Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen.
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center.
In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Verkäufergarantie - Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekaufter Multifunktionskocher/ Reiskocher dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung.
Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Multifunktionskocher/ Reiskocher nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz.

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defektinnerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen ein freigemachtes Versandetikett als PDF-Datei per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Verwendung dieses Versandetiketts und unter Beifügung der untenstehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs portofrei an die genannte Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück.
Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:
- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
- eigenmächtige Reparaturversuche
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

GARANTIEKARTE

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst. Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie sie gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät sowie unter Beifügung des originalen Kaufbelegs an folgende Serviceadresse:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum:_____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung:

Name:_____

Straße:_____ PLZ/Ort_____

Telefon:_____ Fax:_____

Datum:_____ Unterschrift:_____

KeMar
www.kemar.de

KRC-140

INSTRUCTION MANUAL English 1-14
MANUEL D'INSTRUCTIONS Français 1-14
MANUAL DE INSTRUCCTIONES Español 1-14
BEDIENUNGSANLEITUNG Deutsch 1-14
MANUALE DI ISTRUZIONI **Italiano 1-14**

MICRO-COMPUTERIZED
MULTI FUNCION COOKER

MIROINFORMATISÉ
CUISEUR MULTIFONCTIONS

SISTEMA MICROELECTRÓNICO
COCEDOR MULTIFUNCIÓN

MIKROPROZESSORGESTEUERTER
MULTIFUNKTIONSKOCHER

MICROOMPUTERIZZATA
CUOCITORE MULTIFUNZIONE

FOR HOUSEHOLD ONLY - NOT INTENDED FOR COMMERCIAL

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Le precauzioni importanti descritte nel manuale devono essere seguite attentamente al fine di evitare incendi, scosse elettriche, infortuni e/o danni materiali:

134. Leggere tutte le istruzioni.
135. Non toccare le superfici calde. Usare manici e manopole.
136. Al fine di evitare incendi, scosse elettriche e infortuni, non immergere cavi elettrici, spine o qualsiasi altro dispositivo in acqua o altri liquidi.
137. L´uso di qualsiasi apparecchiature da parte o nelle vicinanze di bambini deve essere sottoposto ad attenta supervisione da parte di adulti.
138. Scollegare l'apparecchiatura dalla spina quando non viene utilizzata e prima delle operazioni di pulizia. Lasciare che l´apparecchiatura si raffreddi, prima di collegare o rimuovere componenti e prima di iniziare le operazioni di pulizia.
139. Non utilizzare l´apparecchiatura con cavi o spine deteriorati in seguito a malfunzionamenti o altri danneggiamenti. Restituire l´apparecchiatura ad un centro assistenza autorizzato per controlli, riparazioni o modifiche.
140. Al fine di evitare scosse elettriche, non inserire corpi estranei, come spine e cavi, nelle aperture.
141. L´uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o infortuni.
142. Non utilizzare all´aperto.
143. Non lasciare cavi sospesi sul bordo di tavoli o banchi, o a contatto con superfici calde.
144. Non posizionare l´apparecchiatura sopra o nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici caldi, né in forni riscaldati.
145. Si prega di fare estrema attenzione nel muovere apparecchiature contenenti olio o altri liquidi caldi.
146. Non pulire l´apparecchiatura con detergenti, lane d´acciaio o altri materiali abrasivi.
147. Collegare sempre prima la spina all´apparecchiatura e solo successivamente il cavo alla presa. Per scollegare, posizionare l´interruttore su „Off“ e poi togliere la spina dalla presa.
148. L´apparecchiatura è destinata esclusivamente all´uso per cui è stata concepita. Il prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
149. Utilizzare esclusivamente il voltaggio corretto.
150. Mantenere sempre la spina ben pulita.
151. Collegare l´apparecchiatura esclusivamente ad una singola presa elettrica.
152. Assicurarsi che la spina sia ben inserita all´interno della presa.
153. Non cercare di inserire o disinserire la spina con le ani bagnate..
154. Non toccare lo sfiato del vapore.
155. Maneggiare con cura il cavo di alimentazione.
156. Scollegare il cavo di alimentazione afferrando solamente la spina.
157. Non scuotere l´apparecchiatura afferrandola per la maniglia.
158. Non toccare la parte in metallo nel coperchio esterno o interno mentre l´apparecchio è in funzione o immediatamente dopo.
159. Non utilizzare l´apparecchiatura vicino a fiamme o luoghi umidi.
160. Non utilizzare l´apparecchiatura su superfici instabili o sensibili al calore.
161. Non toccare il Pulsante di apertura nel trasportare l´apparecchiatura.
162. Non usare contenitori interni diversi da quello fornito.
163. Non posizionare l´apparecchiatura vicino a pareti o mobili (a meno di 30 cm).
164. Non posizionare l´apparecchiatura in luoghi dove potrebbe essere raggiunta da schizzi di olio caldo di frittura, né in luoghi esposti a luce solare diretta.
165. Non coprire l´apparecchiatura in funzione con stracci o asciugamani.
166. Togliere tutte le sostanze estranee prima dell´uso.

ISTRUZIONI PER SET CAVI SPECIALI

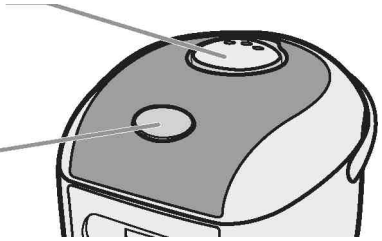
A. L´apparecchio ha un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di grovigli e incidenti dovuti ad un cavo troppo lungo.
B. Sono disponibili delle prolunghe che devono essere utilizzate con cura.
C. Se le prolunghe vengono utilizzate:
(1) La potenza elettrica nominale della prolunga deve essere pari o superiore a quella dell´apparecchiatura.
(2) La prolunga non deve poggiare sul ripiano, onde evitare che venga tirata dai bambini o che vi si inciampi.

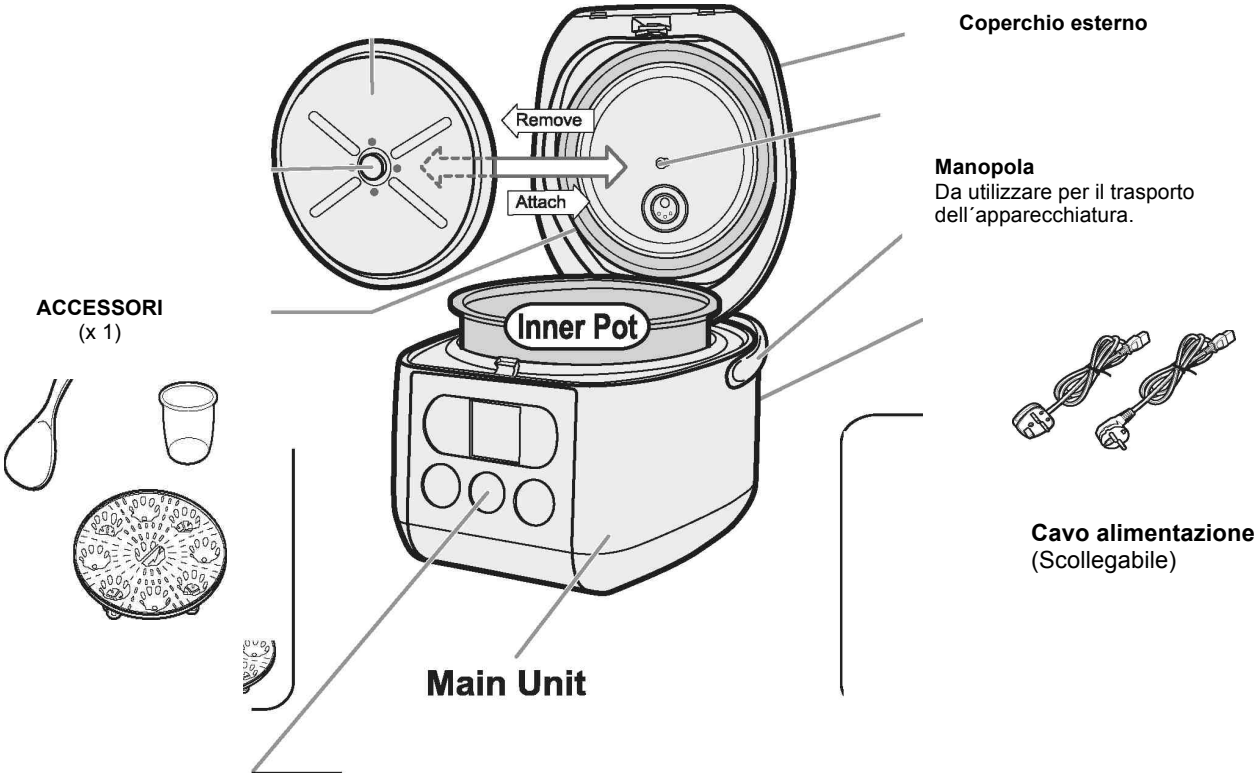
NOMI E FUNZIONI DEI COMPONENTI

SFIATO DEL VAPORE E PULSANTE DI APERTURA

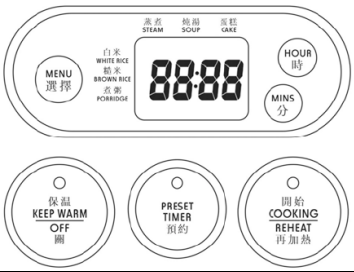
Sfiato del vapore
Collegare saldamente lo sfiato del vapore.
Non toccare lo Sfiato del vapore mentre l´apparecchio è in funzione o immediatamente dopo.

Pulsante di apertura
Premere il Pilsante di apertura per aprire il Coperchio esterno.





PANNELLO DI CONTROLLO

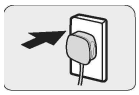
Spia **KEEP WARM** Si accende per il periodo in cui il riso viene tenuto in caldo.	Pulsante **MENU** (pagina 4)	**DISPLAY** Pulsante **HOUR/MINS** (pagina 3)
Pulsante **KEEP WARM/OFF**		Spia **TIMER** Spia **COOKING**
Pulsante **TIMER** Premendolo, la spia **TIMER** lampeggia. Premendo il pulsante **COOKING** si accende la spia **TIMER** e si avvia il timer. (pagina 6)		Pulsante **COOKING** Premendolo, si accende la spia **COOKING** e la cottura ha inizio. (pagina 5)

IMPOSTAZIONE OROLOGIO

- L´orologio dell´apparecchiatura è impostato su un´ora standard.
- Impostare l´orologio seguendo questa procedura se l´orario non è più corretto a causa della temperatura del locale o per altre ragiono.
- L´orologio non può essere impostato mentre il timer è in funzione durante la cottura o il riscaldamento.
- L´operazione piò essere annullata premendo il pulsante **KEEP WARM/OFF**.
- Assicurarsi di impostare l´orologio correttamente, altrimenti la cottura a tempo non funzionerà.

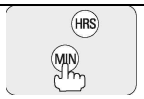
ESEMPIO: Se sono le 8.00 e il display indica le 7.55.

1 **Collegare il cavo dell´alimentazione.**



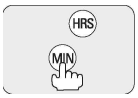
2 **Premere il pulsante HOUR o MINS fino a quando il display orologio non inizia a lampeggiare.**

- Il display orologio inizierà a lampeggiare.



3 **Premere HOUR e MINS per impostare l´ora corretta.**

- Premere il pulsante **HOUR** e impostare su „**8**“. Premere **MINS** e impostare su „**00**“.
- Tenere premuti i pulsanti per scorrere più velocemente.
- Il display orologio smetterà di lampeggiare dopo 6 secondi.
- Quando il display smette di lampeggiare, l´impostazione è terminata.



Batteria al litio integrata

- La batteria al litio interna all´apparecchiatura fornisce alimentazione al display orologio e all´impostazione oraria anche quando la presa è scollegata.
- La vita media della batteria è di 4.5 anni ad una temperatura ambiente di 20°C. Tenendo l´apparecchiatura attaccata alla corrente, la batteria dura più a lungo in quanto non viene consumata.
- Quando la batteria inizia a scaricarsi, il display appare meno luminoso e l´impostazione del timer non viene mantenuta se l´apparecchiatura viene scollegata dalla corrente. Quando la batteria si indebolisce, l´applicazione può essere utilizzata solamente se collegata alla presa.
- Per la sostituzione della batteria, contattate il Vostro fornitore locale o uno dei centri assistenza KeMar (pagina 12).
  Non sostituire la batteria autonomamente.
  La batteria verrà sostituita con una nuova batteria al litio. Servizio a pagamento. Una volta sostituita la batteria, reimpostare l´orologio e il timer.

Interruzione dell´alimentazione mentre l´unità è in funzione

(In questa sezione vengano fornite informazioni che riguardano operazioni da svolgere mentre la spina è staccata o il salvavita è scattato.)

- Se l´alimentazione salta per un breve periodo di tempo, l´apparecchiatura ripristina le funzioni attive prima dell´interruzione.
- Al termine di un´interruzione prolungata dell´alimentazione, si verificano i seguenti casi:

Durante il funzionamento del Timer	Durante la cottura	Per il periodo in cui il riso viene tenuto in caldo
• Se la cottura era già stata avviata, l´apparecchiatura inizia immediatamente a cucinare. • Il riso potrebbe non essere pronto esattamente nel momento programmato con il timer.	• La cottura continuerà. Tuttavia il riso potrebbe non essere adeguatamente cotto. • Se la cottura era quasi ultimata, l´apparecchiatura passerà in modalità **KEEP WARM**.	• L´apparecchiatura continuerà a mantenere il riso caldo.

COME CUCINARE IL RISO

1 Dosare accuratamente il riso e lavarlo.

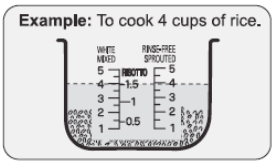
- Dosare il riso utilizzando il misurino dotazione. Un misurino equivale a 180 ml.
- Il Contenitore interno può essere utilizzato per lavare il riso.

Giusto Sbagliato

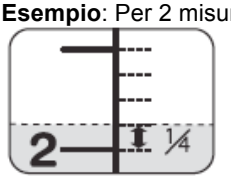
2 Aggiungere la giusta quantità di acqua e inserire il Contenitore interno nell´unità principale.

- Lavare il riso e inserirlo nel Contenitore interno.
- Decidere il livello d´acqua in base alle impostazioni menu selezionate e alla quantità di riso che si desidera cuocere.
- Se la quantità d´acqua è errata, l´acqua in eccesso potrebbe fuoriuscire durante la cottura.
- Regolare la quantità d´acqua a seconda delle vostre preferenze. La quantità d´acqua può variare di un quarto rispetto alla misura indicata. Se la quantità d´acqua è eccessiva, potrebbe fuoriuscire durante la cottura.
- Assicurarsi che non vi siano chicchi di riso o residui d´acqua tra la parete esterna del Contenitore interno e le pareti interne dell´unità principale. L´acqua presente in queste aree provoca rumore durante la cottura.
- Girare delicatamente il Contenitore interno da una parte all´altra per livellare il riso.

Esempio: Per 4 misurini di riso.

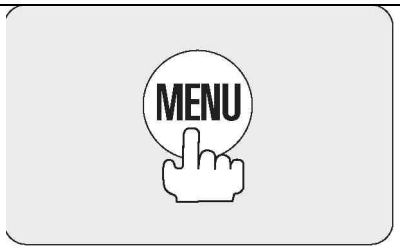


Esempio: Per 2 misurini di riso.



3 Collegare il cavo di alimentazione e selezionare MENU.

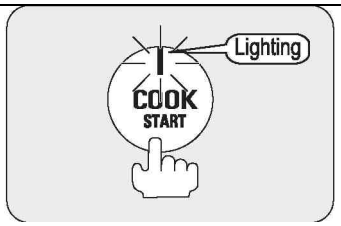
- Non è possibile selezionare un menu o cuocere il riso se la presa non è collegata alla corrente.
- Non è possibile selezionare un menu o cuocere il riso se la spia **KEEP WARM** è accesa o lampeggiante. Premere il pulsante **KEEP WARM/OFF** per uscire dalla modalità **KEEP WARM**.
- Spostare la freccia premendo il pulsante **MENU** e cambiare menu come segue:
- Selezionare **WHITE RICE** per risi misti, che non richiedono lavaggio, integrali germinati e dolci.
- Se si seleziona il menu sbagliato, l´acqua potrebbe fuoriuscire durante la cottura e il riso potrebbe non cuocere correttamente.



Tempi indicativi di cottura del riso (A una temperatura ambiente di 20°C e ad una temperatura dell´acqua di 18°C)

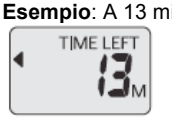
Menu	Riso bianco Sushi	Riso integrale germogliato	Riso pre-lavati	Riso dolce	Riso integrale	Risotto Porridge	Riso rapido	Riso misto
Capacità (misurini)	1-5	1-5	1-5	1-4	1-4	0,5-1,5	1-5	1-4
Tempo necessario (minuti)	36-45 min.	37-47 min.	36-46 min.	37-40 min.	1ora/15min.-1ora/17min.	49-59 min.	26-33 min.	36-44 min.

4 Premere il pulsante COOKING per iniziare la cottura.

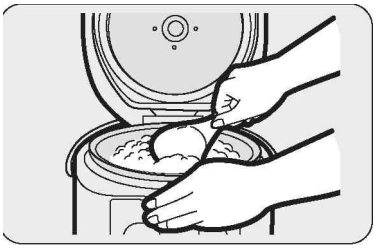


- La spia **COOKING** si accende e la cottura ha inizio. Il **DISPLAY** indica il tempo rimanente.
- Non premere il pulsante **COOKING** prima di aver ben posizionato il Contenitore interno dentro l´Unità principale.
- Attenzione, se il pulsante **COOKING** viene premuto accidentalmente senza il Contenitore interno inserito, l´elemento riscaldante raggiunge temperature molto elevate.
- Assicurarsi che la spia **COOKING** sia accesa.
- Se la spia **COOKING** è spenta, premere il pulsante **KEEP WARM/OFF** per annullare la cottura. Premere il pulsante **MENU** per selezionare nuovamente il menu e premere **COOKING**.
- Il tempo di cottura rimanente verrà indicato a partire dai 13 minuti.

Esempio: A 13 minuti dalla fine.



5 Girare il riso prima di servirlo. Il riso cotto può essere tenuto in caldo per un massimo di 12 ore.



- A cottura ultimata, la spia **COOKING** si spegne. Poi si accende la spia **KEEP WARM** e l´Unità passa automaticamente nella modalità che mantieni il riso in caldo.
- Il **DISPLAY** indica il tempo di riscaldamento trascorso.
- Non mantenere il riso in caldo per più di 12 ore in quanto il riso può diventare maleodorante, ingiallirsi o seccarsi.
- Non scollegare l´alimentazione in modalità **KEEP WARM**.
- Non è possibile mantenere caldo il risotto. Quando il Risotto è pronto, la spia **KEEP WARM** lampeggia. Non mantenere in caldo il Risotto, diventerebbe colloso.
- Non utilizzare la modalità **KEEP WARM** per risi misti, integrali, dolci o per risi integrali germogliati in quanto potrebbero deteriorarsi o sprigionare cattivo odore.
- È possibile che si formino delle bruciature sul fondo del Contenitore interno.
- Assicurarsi di premere il pulsante **KEEP WARM/OFF** e scollegare il cavo dell´alimentazione dopo l´uso.
- In caso contrario l´unità passa alla modalità **KEEP WARM** non appena viene ricollegata alla corrente.
- Non riscaldare il riso freddo in quanto ciò porterebbe alla formazione di odori sgradevoli.

Come cuocere Risi misti/Dolci

- Lavare il riso e immergerlo in acqua prima di iniziare la cottura.
- Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.
- Gli ingredienti in eccesso potrebbero compromettere la corretta cottura del riso.
- L´uso di condimenti potrebbe far bruciare il riso più facilmente.
- È possibile cuocere fino a 4 misurini di riso misto o dolce.
- Riempire fino al livello desiderato di **WHITE/MIXED** o **SWEET** con brodo o acqua. Poi aggiungere sopra al riso gli ingredienti mescolati.
- Posizionare il Contenitore interno nell´unità principale.
- Selezionare **WHITE RICE** dal menu e iniziare la cottura.
- Quando si cuoce il riso insieme ad altri ingredienti, potrebbe rimanere un leggero odore.
- Lavare accuratamente il contenitore interno e il Coperchio interno dopo l´uso.

Indicazioni per dosare l´acqua per il Risotto

Quantità di riso	Livello acqua **Risotto**	
	Normale	Morbido
0,5 misurini	Fino alla tacca „0.5“	Fino alla tacca „1“
1 misurini	Fino alla tacca „1“	---
1,5 misurini	Fino alla tacca „1.5“	---

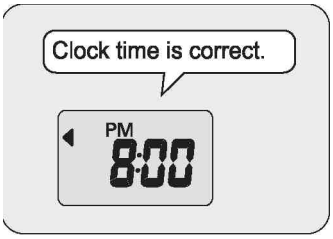
Come cuocere il Riso integrale

- Lavare il riso integrale e immergerlo in acqua per un´ora.
- È possibile cuocere fino a 4 misurini di riso integrale.
- Riempire d´acqua il Contenitore interno fino al livello **BROWN** desiderato.
- Posizionare il Contenitore interno nell´unità principale.
- Selezionare **BROWN RICE** sul menu e iniziare la cottura.
- Per un riso integrale più gustoso, immergere il riso nell´acqua per un´ora o più, prima di iniziare la cottura.

COME CUCINARE CON IL TIMER (Il riso si cuoce in un determinato tempo.)

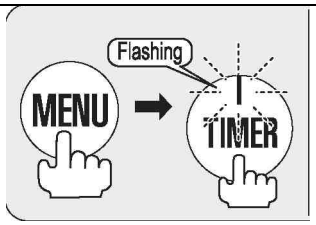
1 Controllare l´orario impostato.

- Impostare il timer dopo aver preparato il riso secondo i punti (1)-(3) nella sezione. **Come cucinare il riso**.
- Controllare l´orario impostato. Se l´orologio non è stato impostato correttamente, la cottura con timer potrebbe con funzionare correttamente. (pagina 3)
- Il timer con può essere impostato se la spia **KEEP WARM** è accesa o lampeggiante.
  Premere il pulsante **KEEP WARM/OFF** per spegnere la spia.



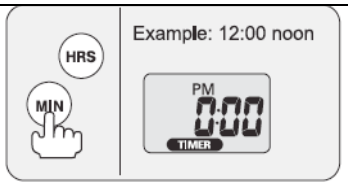
2 Dopo aver selezionato un MENU, premere il pulsante TIMER.

- La spia **TIMER** inizia a lampeggiare e le impostazioni del timer vengono indicate sul **DISPLAY**.
- Se le impostazioni del timer sono corrette, procedere con le operazioni descritte nella sezione 4.
- Vedi pagina 4 per la selezione del menu.



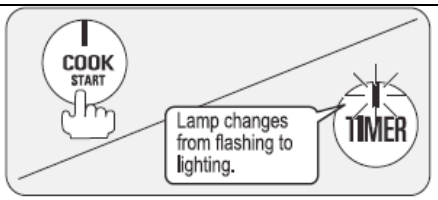
3 Premere i pulsanti HOUR e MINS per impostare il tempo di completamento.

- Premere il pulsante **HOUR** per modificare le ore. Leo re andranno aumentando con incrementi di 1. Premere il pulsante **MINS** per modificare i minuti. I minuti aumenteranno con incrementi di 10.
- È possibile avanzare velocemente tenendo premuti i pulsanti **HOUR** o **MINS**.



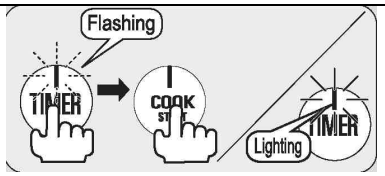
4 Premere il pulsante COOKING.

- La spia **TIMER** passa da lampeggiante ad accesa e l´orario impostato compare sul **DISPLAY**.
  L´impostazione del timer è ora completa.
- All´inizio della cottura la spia **TIMER** si spegne e la spia **COOKING** si accende.



Una volta impostato il timer, è possibile effettuare la cottura con timer in due passaggi.

- Premere il pulsante **TIMER** dopo aver selezionato il menu.
  Premere il pulsante **COOKING** dopo aver controllato il tempo impostato.
- Le precedenti impostazioni timer sono memorizzate.



Dopo l´inizio della Cottura a tempo

Se si desidera cambiare le impostazioni del timer:
Premere il pulsante **KEEP WARM/OFF** e poi reimpostare il timer seguendo i punti (2)-(4) precedentemente descritti.
Se si desidera controllare l´orario impostato:
L´orario impostato compare se si tengono premuti i pulsanti **HOUR** e **MINS**.

Cottura con il timer

- La cottura con il timer deve essere impostata per iniziare entro 12 ore. Il riso può deteriorarsi se lasciato in acqua per un tempo prolungato.
- Non utilizzare la cottura con timer per preparare risi misti o risi dolci contenenti altri ingredienti. Gli ingredienti o i condimenti potrebbero deteriorarsi o depositarsi sul fondo e non cuocere correttamente.
- Il riso potrebbe essere eccessivamente morbido se cucinato con il timer.

Impostare il timer Il timer deve essere impostato secondo i tempi minimi qui elencati. In caso contrario, la cottura inizierà immediatamente.

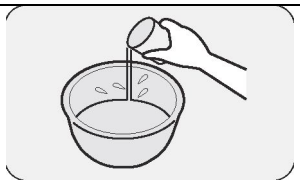
Menu	Riso bianco, Sushi, Riso integrale germogliato	Riso integrale	Risotto/Porridge	Riso rapido
Tempo necessario	1 ora e 10 minuti	1 ora e 40 minuti	1 ora e 10 minuti	1 ora

CIBI AL VAPORE

Selezionare il menu **STEAM** per cucinare a vapore. I tempi di cottura nella seguente tabella sono approssimativi e dovrebbero essere usati come Guida.

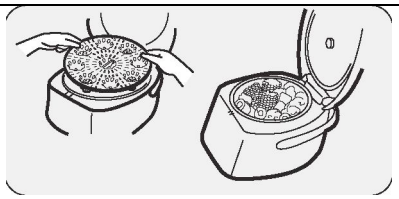
1 Aggiungere 1 misurino e ½ circa (300 ml) di acqua nel Contenitore interno.

- Utilizzare il misurino allegato.
- Aggiungere sempre almeno un misurino di acqua (180 ml).

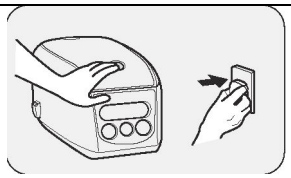


2 Inserire il Contenitore interno nell´unità principale. Sistemare il Piatto vapore e il cibo nel Contenitore interno.

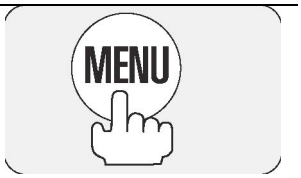
- Inserire il Contenitore interno nell´unità principale.
- Mettere il Piatto vapore nel Contenitore interno.
- Mettere il cibo sul Piatto vapore.



3 Chiudere il Coperchio esterno e collegare il cavo dell´alimentazione.



4 Premere il pulsante MENU per selezionare STEAM.



5 Premere il pulsante COOKING.

- La spia **COOKING** si accende e la cottura e vapore ha inizio.
- Visualizzare manualmente il tempo di cottura a vapore.
- Quando l´acqua è completamente evaporata, si accende la spia **KEEP WARM** e l´unità passa direttamente alla modalità che mantiene il riso in caldo.
- Controllare e girare il cibo aprendo ogni tanto il Coperchio esterno.
- Proseguire la cottura e vapore fino a quando il cibo non è pronto.
- Quando il cibo è pronto, premere il pulsante **KEEP WARM/OFF** per annullare la cottura a vapore.
- Potrebbero essere necessari diversi tentativi prima di determinare l´esatto tempo di cottura in base alle preferenze personali riguardo alla consistenza dei cibi. Premere **KEEP WARM/OFF** e scollegare il cavo dell´alimentazione dopo l´uso.

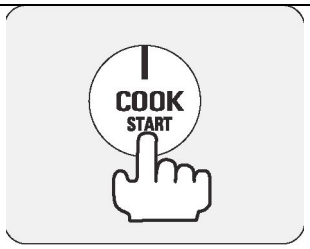


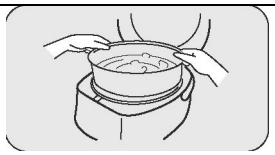
Tabella cottura al vapore

Cibo	Preparazione	Quantità	Tempo di cottura al vapore indicativo
Carciofi	Tagliati a metà	2-4	25-30 min.
Asparagi	Interi, gambi tagliati	450 g	10-15 min.
Broccoli	Punte	200 g	10-15 min.
Barbabietole	Pelate, a fette di ¼ pollice	450 g	15-20 min.
Carote	Tagliate, pelate	450 g	15-20 min.
Cavolfiore	Punte	450 g	20-25 min.
Pannocchia di granturco	Spannocchiato, tagliato a metà	2 pannocchie medie	15-20 min.
Fagiolini verdi	Interi, spuntati	350 g	10-15 min.
Patate rosse	Tagliate a metà	450 g	25-30 min.
Piselli mangiatutto	Interi, spuntati	200 g	15-20 min.
Spinaci	Foglie	200 g	8-10 min.
Patate dolci o batate	In pezzi di ½ pollice	450 g	20-25 min.
Zucchini	Tagliati a fette di ¼ pollice	450 g	10-15 min.
Uova	Tuorlo morbido (simile all´uovo alla coque)	8	15 min.
	Tuorlo duro (simile all´uovo sodo)	8	23 min.

COTTURA IN UMIDO/ZUPPE

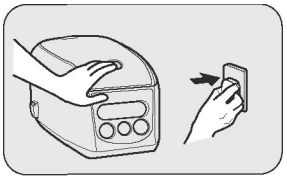
Per cucinare uno stufato o una zuppa, selezionare il menu **SOUP**. Il tempi di cottura disponibili vanno da 1 a 8 ore con la possibilità di scegliere tra intervalli di 30 minuti.

1 **Mettere gli ingredienti e i condimenti nel Contenitore interno. Inserirlo nell´unità principale.**

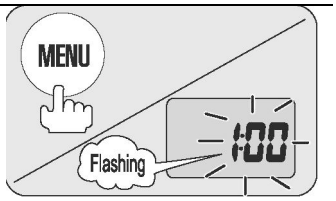


- Fare in modo che gli ingredienti non superino il livello liquido massimo **SOUP**.
  In caso contrario si potrebbero verificare traboccamenti oppure il cibo potrebbe non cuocere correttamente.

2 **Chiudere il Coperchio esterno e collegare il cavo dell´alimentazione.**

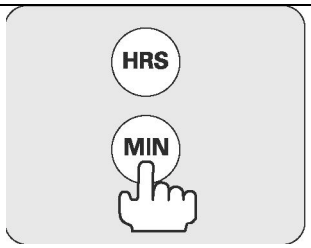


3 **Premere il pulsante MENU per selezionare la modalità SOUP.**



- „1:00“ (1 ora 00 minuti) compare sul **DISPLAY** come tempo di cottura iniziale.

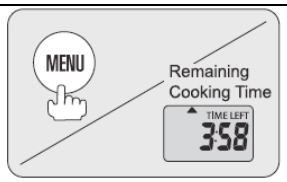
4 **Premere il pulsanti HOUR e MINS per impostare il tempo di cottura.**



- I tempi di cottura disponibili vanno da 1 a 8 ore con incrementi di 30 minuti.
- Ogni volta che si preme il pulsante **HOUR**, l´ora cambia da 1:00 ►2:00 ►3:00►…8:00►1:00 con incrementi di 1 ora.
  Ogni volta che si preme il pulsante **MINS** i minuti vanno da :00►:30►:00 con incrementi di 30 minuti.

Esempio: Per impostare il tempo di cottura di 3 ore e 30 minuti.
Premere il pulsante **HOUR** per impostare 3 ore e poi premere il pulsante **MINS** per impostare 30 minuti.

5 **Premere il pulsante COOKING per iniziare la cottura.**

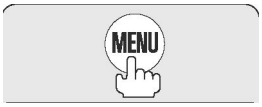


- La spia **COOKING** si accende e la cottura ha inizio immediatamente.
- Il **DISPLAY** mostra il rimanente tempo di cottura.
- Una volta raggiunto il tempo stabilito, l´unità passa automaticamente alla modalità **KEEP WARM**.
- La cottura con il timer non può essere utilizzata per la modalità **SOUP**.
- Al termine della modalità **SOUP** non è previsto il tempo di cottura al vapore.
- Premere il pulsante **KEEP WARM/OFF** e scollegare il cavo dell´alimentazione dopo l´uso.

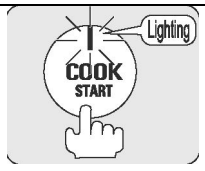
COME PREPARARE LA TORTA

1 Premere fino a visualizzare sul display nel **MENU CAKE**.

2 Selezionare la **MENU CAKE**. Il tempo di cottura standard per i dolci è di 45 minuti e può essere regolato fino a 15 minuti.



3. Premere il pulsante **COOKING** per due secondi. L'unità inizierà il processo di cottura fino a quando la torta è pronta.



4 Dopo la cottura, togliere la torta e metterla in un vaso più vestito.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa elettrica e lasciare che l´unità si raffreddi prima di pulirla.

Non utilizzare polveri detergenti, spazzole dure, benzene o solventi per pulire l´apparecchio.

Unità principale e Coperchio esterno
Pulire con un panno umido.

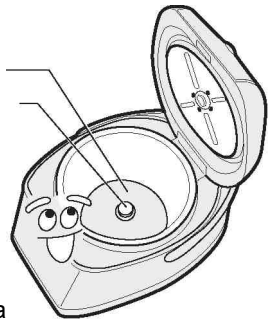
Assicurarsi di pulire accuratamente tutte le scanalature dove si accumula l´umidità.

Contenitore e coperchio interni
Pulire con detersivo per piatti e una spugna morbida dopo ogni uso.

- Fare attenzione a non ammaccare o danneggiare il Contenitore interno o il Coperchio interno.
- Non lavare il riso utilizzando oggetti duri, ad esempio fruste in metallo.
- Per servire il riso utilizzare la spatola in dotazione.
- Non utilizzare oggetti duri come cucchiai o ciotole per riso dentro al Contenitore interno.
- Non utilizzare aceto dentro al Contenitore interno.
- L´uso causa normalmente una perdita di colore del Contenitore interno. Tale scolorimento non è affatto pericoloso e non costituisce alcun rischio per la salute.

Elemento riscaldante e Sensore di temperatura
Se chicchi di riso o altro si attaccano all´elemento riscaldante, pulire delicatamente con carta vetrata sottile o una spugna abrasiva e poi passare una spugna umida.

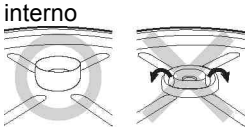
Elemento riscaldante



Sensore di temperatura

Come inserire il tappo dello sfiato vapore
Girare il Tappo sfiato inferiore in senso orario. Assicurarsi che la Guarnizione dello sfiato sia adeguatamente inserita nel Tappo dello sfiato superiore.

Inserimento corretto della guarnizione del Coperchio interno



SPECIFICHE

Modello N.	KRC-140
Alimentazione	230 V 50/60 Hz
Consumo energetico (Cottura) (Mantenimento del calore)	790 W 22,1 Wh
Dimensioni	300 mm (L) x 320 mm (P) x 260 mm (A)
Peso (ca.)	3,5 kg
Timer	12 ore digitale
Accessori	cavo di alimentazione, Spatola, Misurino, Piatto vapore
Lunghezza cavo	Circa 0,95 m

RESOLUZIONE DEI PROBLEMI

Leggere prima di chiedere assistenza.

Problema	Possibile causa	Pagina di riferimento
Il riso non si cuoce	Il pulsante COOKING è stato premuto mentre l´apparecchio è in modalità **KEEP WARM**?	4, 5, 6
	Il cavo di alimentazione è correttamente inserito oppure ci sono state delle interruzioni nell´alimentazione?	3
Il riso è duro o non cotto.	Avete inserito la giusta quantità d´acqua?	4
	Vi sono oggetti estranei attaccati fuori dal Contenitore interno, sul sensore o sull´elemento riscaldante?	1, 4, 9
	Il riso è stato mescolato correttamente dopo la cottura?	5
	Avete selezionato il menu giusto?	4, 6
	Il cavo di alimentazione è correttamente inserito oppure ci sono state delle interruzioni nell´alimentazione?	3
	Il Coperchio interno è stato inserito correttamente?	4
	Vi sono oggetti estranei tra il Contenitore interno e il Coperchio interno, oppure tra il Contenitore interno e la guarnizione del Coperchio esterno?	4
Il riso è morbido o colloso.	Avete inserito la giusta quantità d´acqua?	1, 4, 9
	Vi sono oggetti estranei attaccati fuori dal Contenitore interno, sul sensore o sull´elemento riscaldante?	5
	Il riso è stato mescolato correttamente dopo la cottura?	4, 6
	Avete selezionato il menu giusto?	4
Il riso è bruciato.	Avete inserito la giusta quantità d´acqua?	1, 4, 9
	Vi sono oggetti estranei attaccati fuori dal Contenitore interno, sul sensore o sull´elemento riscaldante?	5
	Avete selezionato il menu giusto?	4
	Avete lavato bene il riso prima della cottura?	4
Il riso impiega troppo tempo per la cottura.	Avete inserito la giusta quantità d´acqua?	4
	Vi sono oggetti estranei attaccati fuori dal Contenitore interno, sul sensore o sull´elemento riscaldante?	1, 4, 9
	Avete selezionato il menu giusto?	4, 6
	Il cavo di alimentazione è correttamente inserito oppure ci sono state delle interruzioni nell´alimentazione?	3
Con la funzione KEEP WARM, il riso diventa duro, scolorisce o produce odore sgradevole.	Vi sono oggetti estranei attaccati fuori dal Contenitore interno, sul sensore o sull´elemento riscaldante?	5
	Il riso è stato mescolato correttamente dopo la cottura?	4, 6
	Avete lavato bene il riso prima della cottura?	4
	Il cavo di alimentazione è correttamente inserito oppure ci sono state delle interruzioni nell´alimentazione?	3
	Avete mantenuto il riso caldo per più di 12 ore?	5
	Il Coperchio interno è stato inserito correttamente?	4
	Avete riscaldato il riso freddo o aggiunto riso freddo?	5
	Vi sono oggetti estranei tra il Contenitore interno e il Coperchio interno, oppure tra il Contenitore interno e la guarnizione del Coperchio esterno?	4
Il DISPLAY è debole e non leggibile.	Il problema è lo stesso anche dopo avere inserito la spina nella presa elettrica? In tal caso, consigliamo di sostituire la batteria al litio.	3
L´acqua fuoriesce durante la cottura.	Avete inserito la giusta quantità d´acqua?	4
	Vi sono oggetti estranei attaccati fuori dal Contenitore interno, sul sensore o sull´elemento riscaldante?	1, 4, 9
	Avete selezionato il menu giusto?	4, 6
	Avete lavato bene il riso prima della cottura?	4
	Il Coperchio interno è stato inserito correttamente?	4
	Vi sono oggetti estranei tra il Contenitore interno e il Coperchio interno, oppure tra il Contenitore interno e la guarnizione del Coperchio esterno?	4
Il vapore esce dai margini del Coperchio esterno.	Avete inserito la giusta quantità d´acqua?	4
	Avete selezionato il menu giusto?	4, 6
	Il Coperchio interno è stato inserito correttamente?	4
	Vi sono oggetti estranei tra il Contenitore interno e il Coperchio interno, oppure tra il Contenitore interno e la guarnizione del Coperchio esterno?	4
La cottura del riso non finisce nei tempi impostati.	Avete inserito la giusta quantità d´acqua?	4
	Vi sono oggetti estranei attaccati fuori dal Contenitore interno, sul sensore o sull´elemento riscaldante?	1, 4, 9
	Avete selezionato il menu giusto?	4, 6
	Il cavo di alimentazione è correttamente inserito oppure ci sono state delle interruzioni nell´alimentazione?	3
	Avete impostato correttamente il timer?	6
Il pulsanti di comando non funzionano.	Il cavo di alimentazione è correttamente inserito oppure cis ono state delle interruzioni nell´alimentazione?	3
Si sente rumore durante la cottura.	Il rumore di scatti è dovuto all´adattamento nell´uso della corrente da parte dell´apparecchio. Non si tratta di un malfunzionamento.	4
	Le gocce d´acqua rimaste all´esterno del Contenitore interno o sulla parete interna dell´unità principale potrebbero provocare rumori durante la cottura. Non si tratta di un malfunzionamento.	4

ASSISTENZA

Questo modello di cuociriso KeMar è destinato **SOLO AD USO DOMESTICO**. Se utilizzato per attività commerciali la garanzia non avrà validità.
Per ottenere assistenza, consigliamo di rivolgervi al rivenditore presso cui avete acquistato il cuociriso. Qualora ciò non fosse possibile, cercate su Internet il centro di assistenza più vicino visitando la pagina Web all´indirizzo www.kemar.de, seguite i link – Service & Support.

KeMar GmbH
Servizio di Assistenza
Rohlfsstr. 5
D-81929 Monaco / Germania
Telefono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Il vostro prodotto KeMar è stato costruito da materiali e componenti di alta qualità, che sono riutilizzabili o riciclabili.
Prodotti elettrici ed elettronici portando questo simbolo alla fine dell´uso devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti casalinghi.
Vi preghiamo di smaltire questo apparecchio al deposito comunale.
Nell´Unione Europea esistono sistemi di raccolta differenziata per prodotti elettrici ed elettronici.
Aiutateci a conservare l´ambiente in cui viviamo!

Garanzia del venditore - Termini della garanzia

Gentile Cliente,

i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.
Se tuttavia una pentola elettrica multifunzione/ per la cottura del riso acquistata da noi non funziona correttamente, ci dispiace molto e le chiediamo di contattare il Servizio Clienti indicato più in basso. Saremo ben lieti di aiutarla telefonicamente tramite la linea diretta menzionata precedentemente.
Oltre alla garanzia legale, applichiamo una garanzia su tutte le pentole elettriche multifunzione/ per la cottura del riso acquistate da noi, secondo le disposizioni dettate più in basso.

Essa non rappresenta un limite ai vostri diritti legali.

1) Il periodo di garanzia è di un anno a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida nell'ambito dell'Unione Europea e in Svizzera.

2) Nel periodo di garanzia, gli apparecchi difettosi a causa dei materiali adoperati o per problemi di fabbricazione saranno riparati o rimpiazzati a vostra scelta.
I dispositivi o le parti dei dispositivi cambiati diventeranno di nostra proprietà. Il servizio di garanzia non prolungherà il periodo di garanzia, né attiverà una nuova garanzia.

3) I reclami coperti da garanzia vanno effettuati immediatamente dopo aver riscontrato il difetto, entro il periodo di garanzia.

4) Per effettuare reclami coperti da garanzia, è necessario seguire questi passaggi:
contattare il Servizio Clienti tramite e-mail, fax o telefono, di modo che possiamo che possiamo inviarle una targhetta di spedizione affrancata in un file pdf. Lei deve utilizzare questa targhetta di spedizione per inviare l'apparecchio difettoso, senza affrancatura, all'indirizzo di servizio dato, includendo la carta di garanzia e lo scontrino originale d'acquisto. Se il difetto fa parte di quelli coperti da garanzia, riceverà l'apparecchio riparato o un apparecchio nuovo. I costi di spedizione per la restituzione saranno a nostro carico.

5) I reclami coperti da garanzia non verranno accettati nel caso il danno sia dovuto a:
- Uso improprio o scorretto
- Esposizioni ambientali (all'umidità, al caldo, a sovratensione, a polvere, ecc.)
- Al fatto di non aver seguito le precauzioni di sicurezza applicabili all'apparecchio.
- Al fatto di non aver seguito le istruzioni scritte sul manuale.
- All'utilizzo della forza (es. colpi, calci, cadute)
- A interferenze da parte di un indirizzo di servizio non autorizzato da noi
- A tentativi arbitrari di riparazione
- A spedizione in un imballaggio non adatto al trasporto

6) Ci offriamo anche di riparare i difetti o i danni all'apparecchio che non sono (o non sono più) coperti da garanzia, con un rimborso dei costi da parte sua. La preghiamo di contattare il Supporto Clienti per ottenere un'offerta individuale.
In questo caso, i costi di spedizione sono a suo carico.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

CARTA DI GARANZIA

In caso di reclamo coperto da garanzia, la preghiamo di contattare il Servizio Clienti qui specificato. Stacchi la carta, la completi in maniera chiara e leggibile e ce la invii, assieme all'apparecchio difettoso e allo scontrino originale, al seguente indirizzo:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

Apparecchio/ Nome dell'articolo:

Data dell'acquisto:_____ (Scontrino incluso)

Descrizione del difetto:

Nome:_____

Via:_____ Codice postale/ Località_____

Telefono:_____ Fax:_____

Data:_____ Firma:_____